

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
*мастер-класса «Простая и фигурная нарезка овощей» карвингу из
овощей»*



Провела мастер п/о
Кудаева Л.Ж.

Нальчик 2019г

Цели проведения

- Стимулирование интереса учащихся к профессии Повар, кондитер;
- Подтверждение правильности выбора профессии
- Формирование устойчивых правильных приемов простой и фигурной нарезки овощей
- Формирование культуры профессионального самоопределения учащихся и высокого эстетического вкуса

Содержание знаний, умений:

В результате мастер-класса учащийся получает представление: о роли и месте профессии «Повар, кондитер» в обществе; о сущности и своеобразии профессии «Повар, кондитер»;

Учащийся получает первоначальные умения: выполнять простые действия в технике простой, фигурной нарезке овощей «карвинг»; оценивать себя и свою пригодность к профессиональной деятельности «Повара, кондитера».

Уровень усвоения: 1, 2 уровень.

Методы обучения: объяснение с элементами беседы, показ действий, самостоятельная работа, самооценка.

Формы организации деятельности учащихся: фронтальная, индивидуальная.

Оборудование, материалы:

– для мастера п/о: производственный стол, набор ножей для карвинга– для студентов: производственные столы, разделочные доски ОС, набор ножей



для карвинга, миски для холодной водой; подносы для готовых



изделий;

Сырье: набор сырых овощей.

Подготовительная работа:

1. Изготовление композиции «Букет» методом карвинга.

Структура мастер – класса

1. Организационный момент.
2. Вводная часть.
3. Формирование ориентировочной основы действий.
4. Практическая часть.
5. Заключительная часть – итоги мастер-класса.

Ход мастер – класса

1. Организационный момент. (3 мин)

- сбор участников мастер-класса;
- проверка готовности к мастер-классу: наличие продуктов; наличие инвентаря и посуды.

Мотивация учащихся школ и их родителей с целью их восприятия и понимания новых знаний и практического опыта.

2. Вводная часть.

- Актуализация темы, мотивация, целевая установка (10 минут);

Беседа:

Карвинг- это декор из овощей и фруктов. Слово "карвинг" происходит от латинского "curve" — "резная работа", "резной орнамент" - и относится к любому виду резьбы: по дереву, льду, и камню. В кулинарии же это - искусство вырезания из овощей и фруктов и создание своеобразных мини-скульптур. Искусство карвинга пришло из Юго-восточной Азии. В Японии в древности еду подавали в глиняной посуде, которую покрывали листьями для сервировки. Позднее повара осознали, что удачное расположение листьев

и их нарезка могут придать блюду дополнительную привлекательность. Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно». Официальное признание оно завоевало в XVI веке, когда Токио стал столицей страны. Согласно распространённой легенде, на королевский фестиваль Лойкратхонг в царстве Сукхотаи 1240—1350 году девушка по имени Nang Norramar представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов.

Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим искусством. Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам «кэсалак» распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран.

После революции 1932 года карвинг стал менее популярным в Таиланде. Для поддержки исчезающего искусства были проведены курсы. В настоящее время карвинг преподаётся в школах с 11 лет.

Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности. Предполагают, что причины этого следует искать в различии «стола» Азии и Европы: азиатский стол нуждался в разнообразии, поскольку в нём преобладала растительная пища и хотелось придать родной кухне «красок»; европейский же стол от этого не страдал, здесь было и мясо, и рыба, и овощи. Однако с появлением ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении помещений.

Демонстрация: Методов простой нарезки и технологий вырезания цветов.

3. Творческая практическая деятельность: Для выполнения работ участники мастер-класса самостоятельно вырезают тюльпаны из сладкого перца, лилию, из огурца, розы из черной редьки, пекинской редьки и репы
Процесс вырезания цветов из овощей, включают в себя следующие действия:

- Проверка качества продукта и соответствия его технологическим требованиям;
- Вырезание орнамента на поверхности овощей;
- Поддержание и соблюдение температурного и санитарного режимов

при декорировании овощей.

Необходимые знания:

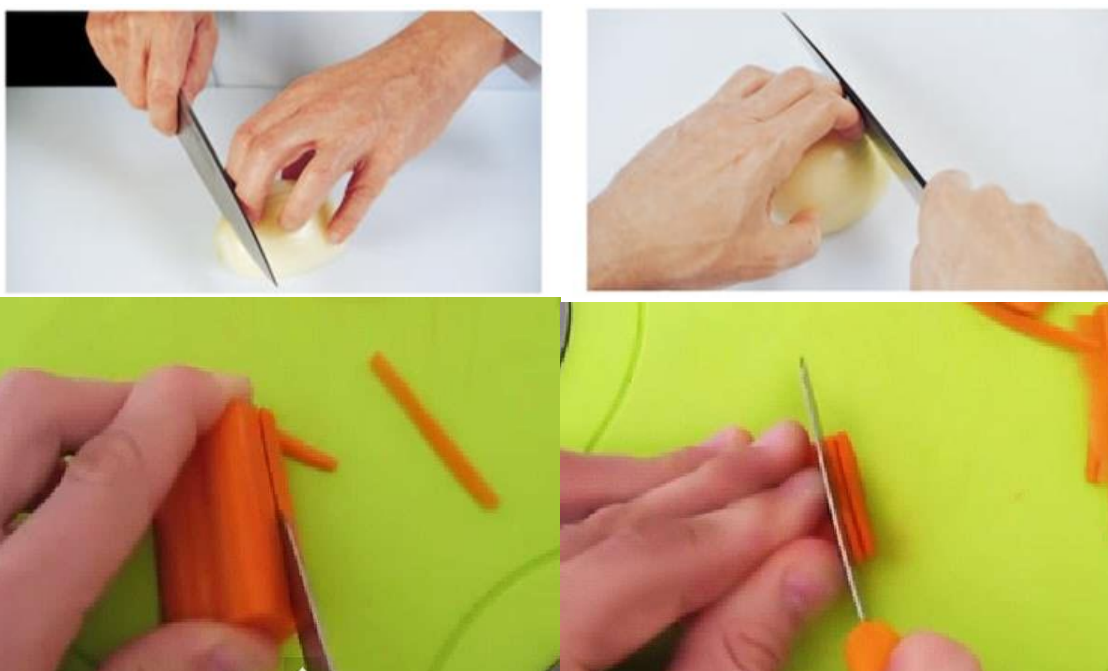
- Рациональный выбор овощей для декора стола или посуды;
- Правила использования инструментов, инвентаря и приспособлений;
- Выбор композиций и соответствие элементов композиции выбранному декору из овощей.

Необходимые умения:

- Безопасное использование инструментов, инвентаря и приспособлений при декорировании из овощей;
- Вырезание выбранного орнамента на поверхности овощей и отдельных элементов для составления композиций;
- Эстетическое оформление композиций из овощей.

4. Практическая часть.

Простая нарезка овощей из картофеля, лука, моркови



Тюльпаны из сладкого перца

Перец— 1 шт.

Перец для цветов выбираем с толстыми стенками, упругий.

Основание перца - это основание нашего цветка, верхушка перца - верхушка будущего цветка.

Если просто срезать верхушку, то у нас будет четыре лепестка, но мы так вырежем верхушку, чтобы у нас получилось шесть лепестков.

Из фото видно, как был сделан срез верхушки.

Далее прорежем лепестки, у нас их шесть. И чтобы лепестки не распались, не

дорезаем их до основания на 2 - 2,5 см.

Внутри перца срежем все перепонки, оставив середину перца для середины цветка, подравниваем стенки перца примерно до одинаковой толщины, дальше можно расслаивать лепестки.



Лилии из огурца

Для вырезания цветка берем плотный, длинный и тонкий огурец.

Отрезаем от огурца кусочек длиной 6-7 см. Делим его засечками на 5-6 частей. Вырезаем лепестки, не дорезая до основания 2 см.



Прорезать надо до середины отделяем кожицу от мякоти. Если огурец плотный, то это получается легко.

Если мякоть рыхлая - просто удаляем сердцевину огурца.

Кладем огурец на полчаса в холодную воду, чтобы лепестки раскрылись. Владываем фигурно вырезанные кусочки моркови. Украшаем веточками

5. Заключительная часть – итоги мастер-класса

- выставка работ;





Список литературы

1. Крестанини Ди Фидио. Композиции из овощей и фруктов для вашего стола. М, Изд: Ниола – Пресс, 2006-121с.

2. Кузнецова М. Е. Изысканные цветы из овощей, М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА., 2007- 78с.;
3. Хлебнова Т.И., Чудеса из овощей и фруктов: карвинг,– М: Издательство Арт-родник, 2008 – 48 с.
4. Интернет-ресурсы:
<http://www.svoimi-rukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html>

