|  |  |
| --- | --- |
| Министерство образования и науки Республики Хакасия |  |
| ГБПОУ РХ «Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса» |

**Методическая разработка занятия**

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Группа № ПК – 20 Курс 1

Тема занятия: **Карвинг**

Разработчик: Губина Л. В., преподаватель профессионального цикла

Абакан 2023

**ПЛАН УРОКА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессия | *43.01.09 Повар, кондитер* | | | | | |
| преподаватель | *Губина Людмила Васильевна* | | | | | |
| Место проведения | *учебная аудитория ГБПОУ РХ «Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»* | | | | | |
| Группа | *ПК - 20* | | | | курс | *1* |
| Время урока | *30 минут* | | | | количество обучающихся | *10* |
| Тема программы (раздела) | *Фигурная нарезка овощей* | | | | | |
| Тема занятия | ***Карвинг*** | | | | | |
| Вид занятия | *Внеурочная деятельность* | | | | | |
| Педагогическая технология или методическая цель | *Представление педагогического опыта по реализации технологии дифференциации и индивидуализации обучающихся с нарушением слуха в рамках инклюзивного образования* | | | | | |
| Цель занятия:  1) дидактическая цель | *Сформировать умения и навыки фигурной нарезки овощей* | | | | | |
| К концу занятия каждый обучающийся будет: | | |  | | | |
| уметь: - вырезать лилии из лука; - вырезать звёздочки из моркови; - вырезать листики из огурца | | | знать:  - виды фигурной нарезки овощей; - технологию вырезания лилии из лука; - технологию вырезания звёздочек из моркови;  -технологию вырезания листиков из огурца; | | | |
| *ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.*  *ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения.*  *ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,  нести ответственность за результаты своей работы.*  *ОК 6. Эффективно общаться с коллегами.* | | | | | | |
| Организация пространства | | | | | | |
| Ресурсы:- натуральные образцы; - овощи, - посуда; - разделочные доски - инвентарь; - презентация по теме «Карвинг»; - инструкционные карты | | Новые термины и понятия:  - карвинг, - карбование | | Межпредметные связи:  МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления  блюд из овощей и грибов; | | |

**Технологическая карта занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Структурный элемент занятия | Деятельность обучающихся | Деятельность преподавателя | Особенности занятия  (форма, метод и средства обучения) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Организационный момент |  | Активизация внимания студентов на выполнение практической работы |  |
| 2 | Сообщение темы, целей и хода занятия | Слушают, концентрируют внимание, настраиваются на предстоящую деятельность. | Преподаватель мотивирует студентов на активную познавательную деятельность, сообщает тему занятия, привлекает студентов к целеполаганию, мотивирует студентов.  Для **мотивации** студентов преподаватель представляет образцы украшений из овощей на блюде | На доске представлена тема (проецируется слайд 1).  Оформлен стенд по теме «Карвинг». Представлены образцы украшений из овощей. Подготовлены рабочие места.  С обучающимися глухими и слабослышащими работает сурдопереводчик. |
| 3 | Практическая работа | Механически обрабатывают овощи, подготавливают заготовки для карвинга при помощи обычного ножа.  Отрабатывают новые приёмы и способы выполнения изучаемой операции при помощи ножа.  Изготовление фигур из различных овощей при помощи ножа.  Соблюдают технику безопасности и ведут самоконтроль за качеством выполняемых работ. | Анализирует работу обучающегося, указывает на ошибки, допущенные во время работы, помогает их исправить.  Контролирует правильную технологическую последовательность при выполнении фигур из овощей.   Индивидуально инструктирует обучающихся.  Проверяет, анализирует. Объясняет приёмы. | проецируются слайды (2- 4)  Обучающимся предоставлены разноуровневые инструкционные карты (приложение 1, 2) |
| 4 | Подведение итогов занятия. Рефлексия. | Сдают выполненные работы (композиции). Убирают рабочее место. | Анализирует выполненные работы в соответствии с образцами. Обобщает и делает выводы о достижении поставленных целей. Проводит рефлексию. |  |

**Приложение 1**

**Инструкционно -технологическая карта**

**«Листик из огурца»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| http://supercook.ru/images-curving/ogurec-l-01.jpg | Для получения красивой формы "листочка", S-образно отрезаем удлиненный нетолстый ломтик. Соблюдаем правила техники безопасности при работе с ножом. | обычный нож |
| http://supercook.ru/images-curving/ogurec-l-03.jpg | Делаем два неглубоких продольных выреза. | обычный нож |
| http://supercook.ru/images-curving/ogurec-l-04.jpg | Начиная от продольных вырезов, делаем вырезы поперечные - сначала с одной стороны, затем - с другой. | обычный нож |
| http://supercook.ru/images-curving/ogurec-l-05.jpg | Делаем декоративные вырезы по краю "листочка". | обычный нож |
| http://supercook.ru/images-curving/ogurec-l-00.jpg | Готовим несколько листочков разных размеров. Затем замачиваем их на 5-10 минут в холодной воде.  Используем для украшения различных блюд или для гарнира. | обычный нож |

**Приложение 2**

**Инструкционно-технологическая карта**

**«Лилия из лука»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| E:\Готовые\3-1.jpg | Почистить лук, срезая корневище.  Ополаскиваем в воде.  Ножом делаем глубокие надрезы – до середины по всей луковицы. | обычный нож |
| E:\Готовые\3-3.jpg | Проверяем: разъединяется ли луковица на две половинки. Если нет, то прорезаем по надрезам ещё раз. | обычный нож |
| **C:\Documents and Settings\user.HKPTES\Рабочий стол\повар кондитер\фото\мастер класс Карвинг 4 марта 2016\DSCN8628.JPGC:\Documents and Settings\user.HKPTES\Рабочий стол\повар кондитер\фото\мастер класс Карвинг 4 марта 2016\Копия DSCN8628.JPG4** | Ополаскиваем в воде.  Разъединяем луковицу на две половинки. Опускаем в ёмкость с водой. Отделяем ряды | обычный нож,  ёмкость с холодной водой |
| **5**E:\Готовые\3.jpg | Положить цветок на 5 минут в ледяную воду. Выкладываем на блюдо, рядом располагаем листики из огурца. | ёмкость с холодной водой |