

**РАЗДЕЛ: «МЕХАНИЧЕСКАЯ  
КУЛИНАРНАЯ  
ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ»**

**ТЕМА: «ФИГУРНЫЕ  
СПОСОБЫ НАРЕЗКИ  
ОВОЩЕЙ. ЭЛЕМЕНТЫ  
КАРВИНГА»**

# ФОРМИРУЕМЫЕ НА УРОКЕ КОМПЕТЕНЦИИ

## ◎ **Профессиональные:**

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей.

## ◎ **Общие :**

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, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

# ЦЕЛИ УРОКА

## **Образовательные:**

- ◎ Закрепить знания по механической обработке овощей;
- ◎ Формировать профессиональные умения обрабатывать различными методами овощи, нарезать традиционные виды овощей.

## **Развивающие:**

- ◎ Развивать умения правильно и качественно выполнять фигурную нарезку овощей используя приемы карвинга
- ◎ Развивать способности взаимоконтроля и самоконтроля при выполнении технологических операций.

## **Воспитательные:**

- ◎ Воспитывать аккуратность, эстетический вкус

# ПРОВЕРЬ СЕБЯ?

Перечислите последовательность технологических операций при механической кулинарной обработке овощей.

*сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка*

Для чего нужна нарезка овощей?

*способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус*

Укажите основные формы нарезки овощей.

*простая и сложная (фигурная)*

Перечислите виды сложной формы нарезки овощей.

*бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка*

Опишите способ нарезки «бочонки».

*Верхушку и основание срезать так, чтобы поставленный на срез клубень не падал. Ножом срезают тонкие полоски картофеля, придавая форму бочонка*

Вспомните виды фигурной нарезки овощей. Какой метод при этом используют?

*Лилии, цветы, шишки, листики. Обтачивание*

Какими инструментами пользуемся при фигурной нарезке овощей?

*ножи, специальные инструменты и приспособления*

Где и для чего используют фигурную нарезку овощей?

*для оформления блюд*

# КАРВИНГ













# ИСТОЧНИКИ ОПАСНОСТИ В ЛАБОРАТОРИИ ПРИ МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ



## ТЬ ПРИ РАБОТЕ С КОЛЮЩИМИ И РЕЖУЩИМИ ПРЕДМЕТАМИ:

**- ПРИ НАРЕЗКЕ ОВОЩЕЙ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ХОРОШО НАТОЧЕННЫМ НОЖОМ НА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСКАХ, СОБЛЮДАЯ МАРКИРОВКУ И ПРАВИЛЬНЫЕ ПРИЕМЫ РЕЗАНИЯ:**

**ПАЛЬЦЫ ЛЕВОЙ РУКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ СОГНУТЫ И НАХОДИТЬСЯ НА НЕКОТОРОМ РАССТОЯНИИ ОТ ЛЕЗВИЯ НОЖА**

**-НЕ КАСАТЬСЯ РЕЖУЩЕЙ ПОВЕРХНОСТИ РУКАМИ**

**-ПЕРЕДАВАТЬ НОЖИ ТОЛЬКО РУЧКАМИ ВПЕРЕД**

**-СЛЕДИТЬ, ЧТОБЫ РУКИ И РУКОЯТКА НОЖА БЫЛИ СУХИМИ**

**-НЕ ОСТАВЛЯТЬ НОЖ В ПОЛОЖЕНИИ РЕЖУЩЕЙ КРОМКОЙ ВВЕРХ**

**-НЕ ОСТАВЛЯТЬ НОЖ ВКОЛОТЫМ В ПРОДУКТЫ ИЛИ МЕЖДУ НИМИ**

**-НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НОЖ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ**

**-НЕ ПЫТАТЬСЯ ПОЙМАТЬ ПАДАЮЩИЙ НОЖ**



# ОСНОВНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ КАРВИНГА



# КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- **ВНЕШНИЙ ВИД – 5 БАЛЛОВ;**
- **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА – 5 БАЛЛОВ;**
- **ТЕХНОЛОГИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ – 5 БАЛЛОВ;**
- **КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ - 15 БАЛЛОВ;**
- **УМЕНИЕ РАБОТАТЬ С ИНСТРУМЕНТОМ – 5 БАЛЛОВ;**
- **СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ – 5 БАЛЛОВ;**
- **УМЕНИЕ РАБОТАТЬ В КОЛЛЕКТИВЕ (ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА) - 5 БАЛЛОВ**

# РОМАШКА САДОВАЯ



# РОМАШКА САДОВАЯ

Фото этапа	Описание процесса	Используемые инструменты
	<p>Из любого твердого однородного продукта сделать плоскую заготовку. Придать ей форму круга с толщиной 3-5 мм.</p>	<p>Тайский или обычный нож</p>
	<p>Нанести центр цветка и тайским или обычным ножом наметить 5-8 лепестков будущего цветка.</p>	<p>тайский или обычный нож</p>
	<p>Оформить лепестки и прорезать глубже середину</p>	<p>Тайский или обычный нож</p>
	<p>На лепестках и середине нанести надрезы (количество и глубина в зависимости от размера заготовки) для придания цветку ажурности и индивидуальности</p>	<p>Тайский или обычный нож</p>

# ЛИЛИЯ ИЗ МОРКОВИ



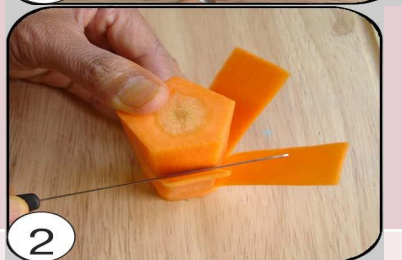


# ЛИЛИЯ ИЗ МОРКОВИ



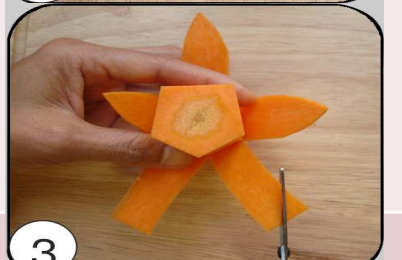
Придаем овощу форму конуса и пятиугольника, длинным ножом обрезаем по кругу с пяти сторон.

Тайский или обычный нож



На каждой из 5-ти срезанных сторон прорезаем по лепестку.

Тайский или обычный нож



Форму лепестку придать при помощи ножниц.

ножницы



Удаляем часть мякоти из-под лепестков первого ряда (сделать конус более тонким). Вырезаем еще пять лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда. Аналогично делаем третий ряд.

Тайский или обычный нож



Ножом укорачиваем оставшуюся сердцевину и обрезаем ее на конус.

Тайский или обычный нож

# ЦВЕТОК ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА



# ЦВЕТОК ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА



Луковицу очищаем, не срезая корневого уплотнения, а лишь хорошо очистив от корешков.

Тайский или обычный нож



Делаем 4-5 надрезов (в этом примере делаем 4 надреза) на глубину 2-3 слоев (в этом примере - на 2 слоя).

Тайский или обычный нож



Крайние слои (лепестки) отгибаем, а внутренние надрезанные слои удаляем ножом. Делаем это все с осторожностью, т.к. лепестки очень ломкие.

Тайский или обычный нож



Снова надрезаем слои луковицы, сместив надрезы в шахматном порядке относительно первых лепестков. Первый надрезанный слой оставляем, а внутренние слои снова удаляем.

Тайский или обычный нож



Повторяем эти действия до тех пор, пока не дойдем до середины луковицы.

Тайский или обычный нож

# ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТ, ВЫСТАВЛЕНИЕ ОЦЕНОК

## Критерии оценок

- ◎ **-внешний вид – 5 баллов – халат, фартук, головной убор, сменная обувь, индивидуальная салфетка**
- ◎ **- организация рабочего места – 5 баллов – рабочее место не загромождено, инструменты, и продукты не раскиданы**
- ◎ **-технология выполнения работ – 5 баллов – работы выполнены последовательно**
- ◎ **-качество выполнения работ – 15 баллов**
- ◎ **- умение работать с инструментом – 5 баллов - умение работать инструментами и приспособлениями,**
- ◎ **- соблюдение техники безопасности во время работы – 5 баллов**
- ◎ **-умение работать в коллективе (профессиональная этика) - 5 баллов – вежливое отношение к одноклассникам, мастерам, преподавателям.**

Оценка «5» -41-45 баллов

«4» - 36-40 баллов

«3» - 32-35 баллов

«2» - менее 30 баллов

# РЕФЛЕКСИЯ:

- Я научился.....
- Мне бы хотелось.....
- Мне понравилось (не понравилось).....
- Я бы мог.....
- Если бы.....
- У меня возникли трудности.....

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ,**

**ДО ВСТРЕЧИ НА  
УРОКАХ**