



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования
«Гуманитарный центр интеллектуального развития»
городского округа Тольятти

**КОНКУРС УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ И ПРОЕКТОВ
МБОУ ДО ГЦИР
«ЛУЧШЕЕ ИЗ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОПИЛКИ»**

Номинация «КОНСПЕКТ ОДНОГО ЗАНЯТИЯ»



Тема занятия: Праздничная нарезка овощей

Дополнительная программа для девочек «Сударушка»

Автор:
Козорезова Алина Элемировна,
педагог дополнительного образования

Тольятти, 2023

Конспект открытого занятия

1. Паспорт занятия

- **Ф.И.О. и должность педагога:** Козорезова Алина Элемировна, педагог дополнительного образования.
- **Название образовательной организации:** МБОУ ДО ГЦИР
- **Название дополнительной образовательной программы:** программа для девочек «Сударушка» художественной направленности.
- **Год обучения:** 1-й год обучения.
- **Возраст обучающихся:** 7-11 лет.
- **Дата открытого занятия:** 12.04.2023.
- **Тема занятия** «Праздничная нарезка овощей» (первая часть двухчасового занятия).

Место занятия в программе и модуле: В соответствии с планированием, 3 модуль «Кулинария» на первом году обучения. Тема «Нарезка и украшение блюд».

- **Педагогическая цель** – сформировать умение творческого оформления блюда через освоение приемов праздничной нарезки овощей.
- **Задачи занятия:**
 - 1) Познакомить с понятием тематический праздник, сформировать умение праздничной нарезки овощей.
 - 2) Развить эстетические чувства при оформлении готовых блюд, умение оформлять блюда в тематической стилистике, развить глазомер при нарезке овощей.
 - 3) Воспитать трудолюбие, потребность в творческом труде, аккуратность.
- **Предполагаемые результаты занятия:**

Предметные результаты

Обучающиеся будут знать:

- ✓ различные виды оформления праздничной нарезки овощей по форме посуды, по форме нарезки, по стилю оформления нарезки;
- ✓ инструменты и приспособления, необходимые для праздничной нарезки овощей: нож, овощерезка, формочки.

Обучающиеся будут уметь:

- ✓ составлять композицию праздничной нарезки овощей;
- ✓ соблюдать эстетические требования при оформлении праздничной нарезки овощей.

Метапредметные результаты

Обучающиеся будут:

- ✓ выделять необходимую информацию из иллюстраций, продемонстрированных образцов, а также опираясь на свой жизненный опыт;
- ✓ вносить необходимые изменения в способ действия в случае расхождения с образцом;
- ✓ слушать и понимать партнера по речевому высказыванию.

Личностные результаты

Обучающиеся будут:

- ✓ осознавать ценность приобретаемых знаний и умений;
- ✓ проявлять самостоятельность и личную ответственность.

- **Тип занятия** – комбинированный урок; повторение и изучение нового материала.
- **Формат обучения** - очная.
- **Методы, формы и приемы организации учебной деятельности** – словесный, практический, наглядный, игровой, ИКТ.
- **Учебно-методическое оснащение занятия:** технологическая карта «Нарезка огурца в форме лист», технологическая карта «Нарезка помидора в форме цветка», платформа LearningApps с заданиями «Виды овощных нарезок».
- **Материально-техническое оснащение занятия:** фартуки, косынки, посуда, нож, разделочная доска, ноутбук, интерактивная доска, стол для сервировки, скатерть, овощи (огурец, помидор, редис, пучок зелени, помидор черри, морковка), шпажки, приборы для фигурной нарезки.

2 Распределение времени на занятия:

Основные этапы занятия	Примерное время (в минутах)
1.Организационная часть	1 мин
2. Актуализация знаний и целеполагание	4 мин
3. Мотивация	5 мин
4. Построение новых знаний	5мин
5. Практическая работа	20мин
6.Подведение итогов. Рефлексия.	5 мин
ИТОГО:	40 минут

Ход занятия

Этапы занятия	Примерное время (в минутах)
<p style="text-align: center;">1.Организационная часть</p> <p>Приветствие: Здравствуйте девочки! Рада всех видеть. Давайте поздороваемся с гостями нашего открытого занятия.</p>	1 мин
<p style="text-align: center;">2. Актуализация знаний и целеполагание</p> <p>Педагог: Ранее по теме «Нарезка фруктов и овощей» мы с вами научились выполнять нарезку для фруктового салата и выполняли нарезку фруктов в технике карвинг. Познакомились с простым способом нарезки овощей для Греческого салата. А сегодня тема занятия ПРАЗДНИЧНАЯ НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ. На первой части нашего занятия познакомимся с особенностями праздничной нарезки, а на второй части выполним сервировку стола. Чтобы перейти к теме нашего занятия, предлагаю «освежить» ваши знания о простой нарезке овощей в интерактивной игре «Виды овощной нарезки». (https://learningapps.org/display?v=ps5owr2fc23)</p>	4 мин
<p style="text-align: center;">3.Мотивация</p> <p>Педагог: Вы отлично справились с заданием. Ответьте на вопрос, с какой целью на стол подают овощную нарезку, помимо салатов и горячих блюд? Является ли овощная нарезка основным блюдом на столе. Какие овощи подходят для подачи на праздничный стол? Примерные ответы детей: 1.Овощная нарезка полезна для здоровья и пищеварения... 2. Овощная нарезка является дополнение к основным блюдам, овощная нарезка является украшением стола 3. Подходят: огурец, болгарский перец, помидор – эти овощи подходят ко всем мясным блюдам. В дополнение используют морковь, редис, оливки ,зелень - как элемент украшения. Педагог: Все ответы верные.</p>	5 мин

<p style="text-align: center;">4. Построение новых знаний</p> <p>Педагог: А теперь предлагаю рассмотреть карточки с праздничной нарезкой овощей. Ключевая функция праздничной нарезки – это создание красоты и эстетики за столом. Отличие праздничной овощной нарезки от повседневной – это применение сложных видов нарезки, продумывание композиции оформление на тарелке. Овощную нарезку красиво можно расположить следующим образом (Приложение 2):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выложить на блюдо и чередовать различные овощи по цвету. Форма блюда может быть различной: овал, круг, квадрат – от формы зависит композиция овощной нарезки; 2. Из овощей можно сделать различные тематические фигурки, этот вариант особенно подойдет для детских праздников; 3. Оформление овощей может содержать элементы карвинга <p>Педагог: Из названия «ПРАЗДНИЧНАЯ ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА» можно догадаться, что подают это блюдо на праздники нового года, день рождения. А в обычный день во время обеда или ужина можно подавать красиво оформленную овощную нарезку? А еще праздничной овощной нарезкой оформляют тематические праздники. Что значит тематический праздник? (Ответы детей) Например, сегодня 12 апреля, скажите, какое событие мы празднуем в этот день?</p> <p style="text-align: center;"><i>Ответы детей: день Космонавтики</i></p> <p>Педагог: Верно, 12-го апреля 1961 года на земную орбиту вывели первый в мире космический корабль-спутник с человеком на борту. (Юрий Гагарин). С тех пор этот день в России отмечают как День космонавтики, а в мире — Международный день полета человека в космос.</p>	<p>5мин</p>
<p style="text-align: center;">5. Практическая работа</p> <p>Педагог: Давайте представим, что мы находимся в ресторане, вы юные повара, а я буду Шеф повар. Нам поступил заказ. <i>«Необходимо выполнить праздничную овощную нарезку для тематического праздника. Главный герой праздника – мальчик, который увлекается космосом».</i> А это значит, оформление праздничной овощной нарезки должно быть связано с данной темой. Что делать?</p> <p>Педагог: Для создания овощной нарезки в стиле космос необходимо найти образную связь между символикой космоса (символы: звезды, ракета, планеты, форма спирали галактик, месяц) и готовыми примерами овощной нарезки, из простых форм, фигурных и в технике карвинг. (Демонстрация картинок, обсуждение выбора праздничной овощной нарезки).</p> <p>Педагог: Как шеф-повар я покажу вам мастер-класс по выполнению сложных форм нарезки огурца и помидора, которые мы будем использовать для оформления нашей праздничной овощной нарезки по теме праздника. (Работа по технологической карте).</p> <p style="text-align: center;">ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ К ОВОЩНОЙ НАРЕЗКЕ.</p> <p>Помыть руки. Вспомнить технику безопасности «Как пользоваться ножом». Надеть фартук и косынку. Соблюдать порядок на рабочем столе и вовремя выполнить нарезку.</p>	<p>20 мин</p>

<p>1. Нарезка помидора. Помидор разрезать пополам. Каждую половинку помидора нарезать на полукольца, сформировать из нарезки розу, вытянув нарезанные полукольца в длину и закрутив в спираль. (Приложение 3)</p> <p>2. Нарезка огурца. Часть огурца срезаем вдоль всей длины, толщина среза 1 см. Готовую половину огурца нарезать на части, каждая по ширине 3 см. В технике карвинг выполняем поочередно надсечки от края к центру с двух сторон. Каждый последующий слой будет уменьшаться в размере. Получившиеся надрезы вытянуть в лепесток. (Приложение 4)</p> <p>Педагог: Для составления композиции праздничной овощной нарезки нам так же необходимо подготовить нарезку из простой формы огурца - кольцами. В дополнение к композиции будем использовать зелень, дольки лимона и топперы. Выбираем форму тарелки. А теперь предлагаю собрать овощную нарезку в цельную композицию на тарелке.</p>	
<p style="text-align: center;">5. Подведение итогов. Рефлексия.</p> <p style="text-align: center;"><i>Обучающиеся презентуют свои работы.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Комментарий педагогом выполненных работ детей (аккуратность, цельность композиции, точность выполнения нарезки по образцу, успели вовремя)</i></p> <p>Педагог: Ребята, как думаете, мальчику понравится подача овощей, оформленная в такой виде? А что понравилось именно вам, что получилось, довольны ли результатом мы узнаем, приготовив необычный салат.</p> <p>Педагог предлагает в тарелку сложить кусочки овощных обрезков, которые обозначают следующее:</p> <p>Огурец – справился с заданием мастер-класса, но не успел по времени, нуждался в помощи педагога, не пригодится в жизни.</p> <p>Морковка – справился с заданием мастер-класса, средний уровень аккуратности.</p> <p>Помидор – с мастер-классом справился самостоятельно, успел по времени, выполнил аккуратно, пригодится в жизни.</p> <p>Во второй части занятия необходимо выполнить сервировку стола и расставить готовые блюда на столе.</p> <p>А сейчас у нас перемена.</p>	<p>5 мин</p>

Список информационных источников.

1. Betty, Crocker Кулинария. Все, что нужно знать о продуктах и технологии приготовления полезных и изысканных блюд / Betty Crocker. - Москва: Наука, 2017. - 608 с.
2. Дудюк, З. И. 10000 рецептов. Овощная кулинария на каждый день / З.И. Дудюк. - М.: Современный литератор, 2016. - 416 с.
3. Поскребышева, Г.И. Овощи и зелень на вашем столе / Г.И. Поскребышева. - Москва: Гостехиздат, 2015. - 430 с.

Топперы на тему космос для декорирования сервировки овощного блюда.



Чередование овощной нарезки на тарелке (рис 1); создание тематических фигурок из овощей (рис 2), оформление овощной нарезки в технике карвинг (рис. 3).



Рис.1



Рис. 2



Рис. 3

Технологическая карта
Нарезка помидора. Форма «Цветок»



Технологическая карта
«Нарезка огурца в технике карвинг. Фигура «Лист»»

