Кружок «Хозяйка дома « ,руководитель кружка учитель технологии :Ведмицкая В.Э.

МБОУ»СОШ№2 п. Первомайский .»

**Конспект занятия на тему: Цветы из овощей для** оформление праздничного стола.

 

**Цель:**  познакомить учащихся с вариантами оформления блюд **овощами**.

**Обучающая задача:** формировать у учащихся навыки по оформлению блюд овощами.

**Развивающая задача**: развивать творческую деятельность учащихся, активность и способность работать в группах.

**Воспитательная задача**: воспитывать бережное отношение к продуктам, аккуратность и опрятность в работе, трудолюбие, потребность в творческом труде, эстетические чувства при оформлении готовых блюд.

**Методы обучения**: Рассказ, беседа, практическая работа.

**Оборудование:** спецодежда, проектор, ноутбук, презентация к уроку.

 **Дидактический материал:** разделочные доски, ножи для овощей, полотенца, посуда, чайные ложки, зубочистки, овощи: помидоры, огурцы, морковь .

**Ход урока.**

1. **Организационный момент.**

Приветствие.

1. **Актуализация знаний учащихся.**

- О чем мы говорили на прошлом уроке? (Меню и сервировка стола)

- Для чего сервируют стол? (Удобство и красота при приеме пищи)

- Назовите основные составляющие сервировки праздничного стола.( скатерть, столовая посуда, столовые приборы, посуда для напитков, салфетки и т.д.)

- Чем мы еще можем украсить стол?

 - Стол могут украсить и приготовленные блюда. Красиво оформленное блюдо – важный элемент современного стола. Украшение преображает блюдо, радует и взрослых и детей.

 3**. Сообщение темы и целей занятия.**

- Сегодня я расскажу и покажу вам несколько способов оформления горячих и холодных блюд. Сегодня мы будем работать в творческой мастерской. А материалом нам послужат овощи.

- Какие овощи вы знаете?

- В настоящее время помидоры, огурцы, редис и многое другое можно без проблем купить в продовольственном магазине круглый год.

Рассказ «Значение овощей в питании человека»

- Овощи - это основные источники витаминов и минеральных веществ. В своем составе они содержат вкусовые, ароматические и красящие вещества, азотистые и дубильные вещества. Многие овощи обладают лечебными свойствами, вызывают аппетит, улучшают усвояемость пищи. Большинство витаминов не образуются в организме человека, а поступает только с пищей. Вот почему овощи должны быть в рационе человека регулярно. Овощи идеально подходят для оформления готовых блюд и праздничного стола.

**4. Мастер класс «Оформление блюд овощами»**

 **4.1**.Проверка готовности к его проведению.

 - Для работы нам понадобятся инструменты: разделочная доска, нож, тарелка для отходов, тарелка для оформления, полотенце, а также сами овощи. Что с ними нужно сделать? (помыть)

- Мы начинаем работу с продуктами, поэтому должны позаботиться о

чистоте рук и спецодежде.

- В работе мы будем пользоваться ножом. Какие правила использования ножа вы знаете?

Правила безопасности при работе ножом.

1. Не загромождать стол.
2. Работать на разделочной доске.
3. Не отвлекаться при работе с ножом, не размахивать им.
4. Не класть нож острым лезвием вверх.
5. Не втыкать нож в продукты, доску, стол.
6. Передавать нож ручкой вперед.

- Помните обо всех правилах во время работы. Итак, приступаем.

**4.2.** Карвинг из овощей. Показ презентации

Карвинг в кулинарии - это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола. Население исторической Европы, имевшее достаточное количество самых разнообразных и полноценных исходных продуктов (домашние животные, дичь, морепродукты, зерновые) в излишнем украшении блюд не нуждалось. Здесь даже на столах королей в первую очередь были важны вкус и насыщаемость блюд.

Карвинг может быть успешно использован в повседневной сервировке домашнего стола. Даже самый простой резной орнамент украсит любое ежедневное блюдо, сделает его более аппетитным и притягательным.

**Овощ №1. Помидор.**

- Из него мы сделаем цветы.



Роза.

   

Шаг 1. Взять помидор. Начиная сверху, срезать шкурку тонким слоем, направляя нож по спирали. Получится длинная полоска.

Шаг 2. Взять получившуюся полоску с конца и завернуть в обратную сторону рулоном. Получилась роза.



**Овощ №3. Огурец.**

Шаг 1. По всей длине огурца сделать прорези-канавки

Огурец получится полосатый.

Шаг 2. Нарезать огурец тонкими кружками.

Шаг 3. Кружки разрезать пополам. Получатся тонкие полукольца-листики.



Простой цветок



Шаг 1. Взять огурец. Срезать его кончик не под прямым углом, а так как затачивают карандаши (конусом).

Шаг 2. Подрезать тонким слоем конус. Получился колпачок из огурца.

Шаг 3. Положить в серединку колпачка маслину, кукурузу, перец, морковку. Получится нежный цветочек.

**5. Подведение итогов.**

- Чем мы занимались на уроке?

- Понравилось ли вам занятие ?

На доске есть смайлики в виде мягких игрушек :один улыбается ,а другой грустный , Возьмите на столе другие смайлике в виде солнышко : подойдите к доске и прикрепите смайлике .

- Давайте друг другу поаплодируем. Молодцы!

Спасибо огромное девочки за занятие и все вмести говорим спасибо и до свидание, до новых встреч.