

**Методичні напрацювання
з досвіду проведення майстер-класу
викладачами та майстрами виробничого
навчання кулінарного профілю на тему:
«Формування готовності до професійної
діяльності майбутніх фахівців
сфери обслуговування
у ПТНЗ»**

Що таке майстер-клас? Організація та проведення майстер-класів Методичні рекомендації

Однією з ефективних форм розповсюдження власного педагогічного досвіду є майстер-клас. Дане поняття широко використовується в багатьох сферах діяльності людини, в тому числі й в освіті. Найчастіше в педагогічному співтоваристві під майстер-класом розуміють відкрите заняття, захід, презентацію досягнень педагога.

У поданих рекомендаціях дані відповіді на наступні запитання:
що таке майстер-клас,
які вимоги до його підготовки та подання,
які критерії його ефективності.

У педагогічній літературі існує кілька десятків визначень поняття «майстер-клас».

У першу чергу, *Майстер-клас* - це відкрита педагогічна система, що дозволяє демонструвати нові можливості педагогіки розвитку і свободи, що показує способи подолання консерватизму і рутини.

Майстер-клас - це особливий жанр узагальнення та поширення педагогічного досвіду, що представляє собою фундаментально розроблений оригінальний метод або авторську методіку, що спирається на свої принципи і має певну структуру.

З цієї точки зору майстер-клас відрізняється від інших форм трансляції досвіду тим, що в процесі його проведення йде безпосереднє обговорення запропонованого методичного продукту і пошук творчого вирішення педагогічної проблеми як з боку учасників майстер-класу, так і з боку Майстра (під Майстром ми маємо на увазі педагога, який проводить майстер-клас).

Майстер-клас - це головний засіб передачі концептуальної нової ідеї своєї (авторської) педагогічної системи. Учитель як професіонал протягом ряду років виробляє індивідуальну (авторську) методичну систему, що включає ціле покладання, проектування, використання послідовності ряду відомих дидактичних та виховних методик, уроків, заходів, власних «ноу-хау», враховує реальні умови роботи з різними категоріями учнів тощо.

Майстер-клас - це ефективна форма передачі знань і умінь, обміну досвідом навчання і виховання, центральною ланкою якої є демонстрація оригінальних методів освоєння певного змісту за активної ролі всіх учасників заняття. Майстер-клас - це особлива форма навчального заняття, яка заснована на «Практичних» діях показу і демонстрації творчого вирішення певного пізнавального та проблемного педагогічного завдання.

Майстер-клас - це форма заняття, в якій сконцентровані такі характеристики: виклик традиційній педагогіці, особистість вчителя з новим мисленням, не повідомлення знань, а спосіб самостійної їх побудови за допомогою всіх учасників заняття, плюралізм думок та ін..

Отже, узагальнюючи представлені вище визначення, ми можемо виділити найважливіші особливості майстер-класу, а саме:

- новий підхід до філософії навчання, ламає усталені стереотипи;
- метод самостійної роботи в малих групах, що дозволяє провести обмін думками;
- створення умов для включення всіх в активну діяльність;
- постановка проблемного завдання і рішення його через програвання різних ситуацій;
- прийоми, що розкривають творчий потенціал як Майстра, так і учасників майстер-класу;
- форми, методи, технології роботи повинні пропонуватися, а не нав'язуватися учасникам;
- подання можливості кожному учаснику поставитися до запропонованого методичного матеріалу;
- процес пізнання набагато важливіше, цінніше, ніж самі знання;
- форма взаємодії - співпраця, співтворчість, спільний пошук.

Слід звернути увагу при підготовці майстер-класу на те, що в технології проведення майстер-класу головне - не повідомити і освоїти інформацію, а передати способи діяльності, будь то прийом, метод, методика, чи технологія. Передати продуктивні способи роботи - одна з найважливіших завдань для Майстра. Позитивним результатом майстер-класу можна вважати результат, що виражається в оволодінні учасниками новими творчими способами вирішення

педагогічної проблеми, у формуванні мотивації до самонавчання, самовдосконалення, саморозвитку. Це досить технологічно складний процес, тому зупинимося на вимогах до його організації та проведення.

Вимоги до організації та проведення майстер-класу

Демонстрація конкретного методу.

Майстер-клас як локальна технологія трансляції педагогічного досвіду, повинен демонструвати конкретний методичний прийом або метод, методику викладання, технологію навчання і виховання. Він повинен складатися із завдань, які направляють діяльності учасників для вирішення поставленої педагогічної проблеми, але всередині кожного завдання учасники абсолютно вільні: їм необхідно здійснити вибір шляху дослідження, вибір засобів для досягнення мети, вибір темпу роботи.

Актуалізації знань учасників

Майстер-клас повинен завжди починатися з актуалізації знань кожного за пропонованою проблемою, що дозволить розширити свої уявлення знаннями інших учасників. У технології проведення майстер-класу ми пропонуємо використовувати певний алгоритм пошуку рішення педагогічної проблеми. Алгоритм - це формалізація технологічного процесу в вигляді послідовності деяких кроків, блоків діяльності, які залежать від змісту педагогічної проблеми, але мають і загально педагогічну частину, яка визначається загальними способами діяльності.

Алгоритм проведення майстер-класу

Примірний алгоритм проведення майстер-класу повинен складатися з наступних компонентів:

- виділення проблеми,
- панель,
- об'єднання в групи для вирішення проблеми,
- робота з матеріалом,
- представлення результатів роботи,
- обговорення та коригування результатів роботи.

Панель - це етап актуалізації знань у цій проблемній площині. Він дає можливість всім бажаним висловити свою точку зору про проблему, для вирішення якої і проводиться майстер-клас.

Уточнення і корегування формулювання проблеми майстер-класу .

У ході обміну думками в учасників майстер-класу можуть виникнути думки як на підтримку висловлених ідей, так і в їх спростування. Тим самим відбувається уточнення і коректування формулювання проблеми майстер-класу. Шлях прийняття будь-якого рішення - робота з запропонованими матеріалами: текстом, літературою, документами, фарбами, звуками, природним матеріалом, моделями, схемами і т.д. Цей етап можна назвати «деконструкцією»: відбувається перетворення матеріалу в «хаос», змішання явищ, слів, подій, вичленення необхідної інформації. Потім відбудеться «реконструкція» - створення свого тексту, малюнка, моделі, схеми, закону, світу. Отже, панель, слово Майстра, яке актуалізує діяльність учасників за визначенням, шляхи вирішення педагогічної проблеми, робота з матеріалами - все це дає можливість підготуватися до подання результатів роботи.

Обговорення, коригування рішення поставленого педагогічного завдання.

Наступним кроком має бути їх обговорення, а потім коригування власного рішення поставленої педагогічного завдання з варіантами, запропонованими колегами.

Майстер-клас - це оригінальний спосіб організації діяльності педагогів у складі малої групи (7-15 учасників) за участю Майстра, ініціюючого пошуковий, творчий, самостійний характер діяльності учасників.

Основні елементи проведення майстер-класу

Основними елементами технології проведення майстер-класу, методичними прийомами є індукція, самоконструкція, соціоконструкція, соціалізація, афішування, розрив, творче конструювання знання рефлексія.

Індукція. Системо-утворюючим елементом майстер-класу є проблемна ситуація - початок, мотивуючий творчу діяльність кожного. Це може бути завдання навколо слова, предмета, малюнка, спогади - найчастіше несподівані для учасників, загадкові і обов'язково особистісні.

Проблемна ситуація характеризує певний психічно-питальний стан суб'єкта (учасника), що виникає в процесі виконання такого завдання, яке вимагає відкриття (засвоєння) нових знань про

предмет, способи або умови виконання дій. Питання має займати, хвилювати розум дослідника, бути в колі його інтересів; представити це невідоме, показати необхідність роботи з ним; визначити коло засобів, об'єктів, які дозволять почати роботу і через період незнання прийти до відкриття; приєднати до наявного знання нове і поставити інші проблеми для дослідження. Така проблемна ситуація в технології майстерень називається індуктором (індукцією).

Складаючи індуктор, треба співвіднести його з почуттями, думками, емоціями, які він може викликати в учасників. Індуктор повинен налаштовувати особистість на саморозвиток. Якщо у педагога взагалі немає потреби у розвитку, то одного індуктора недостатньо, потрібна серія мотиваційних прийомів майстерень з формування даної потреби. Існують і інші, не менш значимі потреби: бути особистістю, потреба в самоствердженні, спілкуванні, самовираженні, емоційному насиченні, свободі, емоціональному контакті та ін.

Майстер в процесі майстер-класу повинен прагнути реалізувати всі ці потреби, але пріоритет віддається розвитку потреби саморозвитку. Якщо подібного інтересу немає, Майстру необхідно спрямувати дії на створення мотиву, на позначення мети і на те, щоб учасники самі відкрили, що ця мета для них досяжна. Усвідомлення можливості вирішення проблеми - необхідний засіб для стимулювання інтересу.

Самоконструкція - це індивідуальне створення гіпотези, рішення, тексту, малюнка, проекту.

Соціоконструкція. Найважливіший елемент технології майстер-класу - групова робота (малі групи можуть визначатися Майстром, утворюватися стихійно, з ініціативи учасників). Майстер може коригувати склад груп, регулюючи рівновагу методичної майстерності і психологічних якостей учасників (екстра та інтравертного, тип мислення, емоційність, лідерство та ін.) Майстер розбиває завдання на ряд завдань. Групам належить придумати спосіб їх вирішення. Причому учасники вільні у виборі методу, темпу роботи, шляхи пошуку. Кожному надана незалежність у виборі шляху пошуку рішення, дано право на помилку і на внесення коректив. Побудова, створення результату групою і є соціоконструкція.

Соціалізація. Будь-яка діяльність у групі представляє зіставлення, звірку, оцінку, корекцію оточуючими його індивідуальних якостей, іншими словами, соціальну пробу, соціалізацію. Коли група виступає із звітом про виконання завдання, важливо, щоб у звіті були задіяні всі. Це дозволяє використовувати унікальні здібності всіх учасників майстер-класу, дає їм можливість само реалізуватися, що дозволяє врахувати і включити в роботу різні способи пізнання кожного педагога.

Афішування - представлення результатів діяльності учасників майстер-класу і Майстра (текстів, малюнків, схем, проектів, рішень тощо) і ознайомлення з ними.

Розрив. Найближче відображають зміст цього поняття слова «осаяння», «інсайт», «розуміння». Розуміння різне: себе, інших, прийому, методу, технології. Розрив - це внутрішнє усвідомлення учасником майстер-класу неповноти або невідповідності старого знання новому, внутрішній емоційний конфлікт, посувають до поглиблення в проблему, до пошуку відповіді, до звірки нового знання з інформаційним джерелом. Це те, що в інших формах трансляції педагогічного досвіду подається вчителю, а тут він запитує сам, шукає самостійно, іноді за допомогою Майстра, колеги, учасника майстер-класу. Такий же процес можна спостерігати в лабораторіях учених, дослідників, коли тривалий пошук приводить їх не тільки до накопичення інформації з досліджуваного питання, але й до іншого розуміння, а часом і до розриву зі старою теорією, старим обґрунтуванням.

Рефлексія - останній і обов'язковий етап - відображення почуттів, відчуттів, що виникли в учасників під час майстер-класу. Це багатющий матеріал для рефлексії самого Майстра, для удосконалення ним конструкції майстер-класу, для подальшої роботи.

Позиція Майстра

При підготовці та проведенні майстер-класу важливо не тільки дотримуватися вище описаних алгоритмів, але і правильно визначити власну позицію Майстра.

Позиція Майстра - це перш за все позиція консультанта і радника, який допомагає організувати навчальну роботу, осмислити наявність просування в освоєнні способів діяльності.

Проводячи майстер-клас, Майстер ніколи не прагне просто передати знання. Він намагається задіяти учасників у процес, зробити їх активними, розбудити в них те, що приховано навіть для них самих, зрозуміти і усунути те, що йому заважає в саморозвитку. Всі завдання Майстра і його дії спрямовані на те, щоб підключити увагу учасників, створити таку атмосферу, щоб вони проявили себе як творці. Це м'яке, демократичне, непомітне керівництво діяльністю.

Майстер створює атмосферу відкритості, доброзичливості, співтворчості у спілкуванні. Майстер працює разом з усіма, майстер дорівнює учаснику майстер-класу в пошуку знань і способів діяльності. Майстер виключає офіційне оцінювання роботи учасників майстер-класу, але через соціалізацію, афішування робіт дає можливість для самооцінки педагога, його самокорекції.

У взаємовідносинах з колегами Майстер повинен застосовувати певний стиль, виявляючи свої особистісні якості: комунікативність, загальнокультурний розвиток, інтелігентність, погляди, переконання, світогляд, характер, волю, темперамент та ін..

Авторські технології, які презентуються на майстер-клас, не володіють властивістю фотографічної відтворюваності; однак кожна з них несе ідейний заряд, володіє безліччю відтворюваних деталей, прийомів, елементів учительської майстерності. Ця особистісно-процесуальна, афективна інфраструктура авторської технології дуже важко фіксується на папері, але вона передається шляхом прикладу, наслідування через: мову і голос (тон, сила, виразність, дикція, інтонація, техніка мови); міміку, жест, управління емоціями, читання емоційного стану на обличчі; пантоміміку (постава, вміння стояти, сидіти, спостерігати за поведінкою учасників); вміння зосередитися на предметі розмови, володіння мнемотехнікою, аутогенним тренуванням, відсутність скутості; мистецтво спілкування: психологічна вибірковість, здатність до педагогічної уваги, емпатія; педагогічна імпровізація: вміння працювати за планом «в голові», залучати особистий досвід, керувати незапланованими ситуаціями; психологічна пильність, вміння обчислювати «геніїв» і підтримувати «відстаючих»; комунікативну культуру, вміння вести діалог, дискусію, відчуття часу.

Критерії якості підготовки та проведення майстер-класу

Для визначення ефективності підготовки і проведення майстер-класу ми пропонуємо використовувати такі критерії.

Презентативність.

Виразність інноваційної ідеї, рівень її представленості, культура презентації ідеї, популярність ідеї в педагогіці, методиці та практиці освіти.

Ексклюзивність.

Яскраво виражена індивідуальність (масштаб і рівень реалізації ідей). Вибір, повнота та оригінальність рішення інноваційних ідей. Прогресивність. Актуальність і науковість змісту і прийомів навчання, наявність нових ідей, що виходять за рамки стандарту та відповідних тенденціям сучасної освіти та методиці навчання предмета, здатність не тільки до методичного, але і до наукового узагальнення досвіду.

3. Мотивованість.

Наявність прийомів і умов мотивації, включення кожного в активну творчу діяльність зі створення нового продукту діяльності на занятті.

4. Оптимальність.

Достатність використовуваних засобів на занятті, їх поєднання, зв'язок з метою і результатом (проміжним і кінцевим). Ефективність. Результативність, отримана для кожного учасника майстер-класу. Який ефект розвитку? Що це дає конкретно учасникам? Уміння адекватно проаналізувати результати своєї діяльності.

5. Технологічність.

Чіткий алгоритм заняття (фази, етапи, процедури), наявність оригінальних прийомів актуалізації, проблематизації («розриву»), прийомів пошуку і відкриття, подиву, осяяння, рефлексії (самоаналізу, самокорекції).

6. Артистичність.

Піднесений стиль, педагогічна харизма, здатність до імпровізації, ступінь впливу на аудиторію, ступінь готовності до поширення і популяризації свого досвіду.

7. Загальна культура.

Ерудиція, нестандартність мислення, стиль спілкування, культура інтерпретації свого досвіду. Використання даних методичних рекомендацій дозволить, на наш погляд, забезпечити якісну підготовку та ефективне проведення майстер-класів в рамках поширення педагогічного досвіду працівників обласної освітньої системи.

Алгоритм підготовки та проведення майстер-класу

- Крок 1
 - Визначаємо тему та мету майстер-класу
- Крок 2
 - Підготувати план-конспект майстер-класу
- Крок 3
 - Визначити дату і час проведення майстер-класу
- Крок 4
 - Запросити педагогів до участі в майстер-класі, використовуючи різні способи:
 - оголошення на сайті, розсилання електронною поштою оголошень;
 - текстові форми — оголошення, листівки;
 - особисті контакти — усна інформація по телефону, на заході тощо
- Крок 5
 - Підготувати приміщення, технічні засоби, обладнання, витратні та роздаткові матеріали
- Крок 6
 - Призначити відповідальних за реєстрацію та підготувати лист реєстрації учасників майстер-класу
- Крок 7
 - Зареєструвати учасників майстер-класу й роздати підготовлені роздаткові матеріали
- Крок 8
 - Коротко викласти концептуальні основи власної системи роботи з теми майстер-класу та інформувати про форму презентації досвіду педагогом-майстром
- Крок 9
 - Повідомити мету та завдання майстер-класу
- Крок 10
 - Активізувати діяльність учасників майстер-класу: провести розминку, тренінг тощо
- Крок 11
 - Презентувати педагогічний досвід педагога-майстра — представити систему роботи та основні педагогічні прийоми у тій чи тій формі (імітаційна гра, практична робота тощо)
- Крок 12
 - Організувати моделювання учасниками особистих стилів роботи з використанням технології педагога-майстра, який консультує учасників. Обговорити авторські моделі
- Крок 13
 - Створити умови для рефлексії — провести обговорення чи дискусію за результатами

Тема: Фігурна форма нарізання овочів

Мета:

Навчальна:Познайомити учнів з новим видом фігурного нарізання овочів та фруктів – карвінгом. Навчити нарізати грибочки з редиски та картоплі, тюльпани з перцю, шестерні, гребінці з моркви, керуючись інструкцією навчального відеофільму, перевірити рівень знань учнів за допомогою електронних тестів

Розвивальна: розвивати спостережливість, уміння вчитися, любов до вишуканого, творчі здібності, навички до сервірування столу, уміння порівнювати, використовувати отримані знання на практиці

Виховна: виховувати естетичні смаки, фантазію, винахідливість, потребу і вміння навчатися, повагу до людей праці, інтерес та свідоме ставлення до обраної професії

Тип уроку: вивчення нового матеріалу

Методи роботи на уроці: пояснювально-ілюстративний через демонстрацію навчального фільму, практичне виконання роботи, демонстрація готових композицій, тестовий контроль знань у програмі Paskal

Форма проведення уроку: колективна, групова, індивідуальна

Між предметні зв'язки: геометрія (кути, паралельність прямих, многокутники, многогранники, круги), організація виробництва(сервірування столу), санітарія та гігієна(особиста гігієна кухаря), охорона праці(правила поводження із інструментами).

Девіз уроку: *Я чую і забуваю,*

Я бачу й розумію,

Я роблю й запам'ятовую (китайська приказка)

Хід уроку

1. Організаційний момент.

1. Перевірка наявності учнів.
2. Перевірка готовності учнів до уроку.

Мотивація навчальної діяльності:

Вступне слово викладача: Як відомо очима теж їдять і дуже важливо не тільки приготувати смачну страву, але й прикрасити її і подати так, щоб вона радувала око.

Ваше завдання, як майбутніх кухарів, приготувати і подати страву так, щоб відвідувач глянувши на страву, захотів її з'їсти. Щоб у нього іще до вживання їжі виділилися певна кількість шлункового соку, який би сприяв швидшому засвоєнню їжі.

Слід пам'ятати, що художнє оформлення страви – процес складний та довготривалий. Але нехай це вас не лякає, теоретичні знання підтверджуйте практичними навичками і ви швидко навчитеся фігурно нарізати овочі, складати їх у композиції та гарно оформляти страви при подачі. Сьогодні при вивченні нового матеріалу будьте уважні – так як закріплення його відбудеться виконанням фігурної нарізки та розв'язанням тестів за комп'ютером, де і отримаєте певну оцінку.

2. Вивчення нового матеріалу.

План вивчення нового матеріалу (учні записують у зошит).

1. Карвінг – сучасне вирізання овочів і фруктів.
2. Фігурна форма нарізання овочів і фруктів.
3. Складання композицій з овочів.

1. В сучасних ресторанах широко використовують новий вид фігурної форми нарізання овочів і фруктів – **карвінг**. У перекладі з англійської слово «карвінг» означає «вирізати» . Батьківщина карвінгу - Тайланд та Китай, тільки в Тайланді вирізали квіти, а у Китаї – складала композиції з використанням зображення птахів і звірів. В Україні теж використовують карвінг у сучасних ресторанах. Почали відкриватися школи карвінгу, випускати набори для вирізання (демонстрація

слайдів, показати інструменти для вирізання овочів, показати підручники, що містять інформацію). Для того, щоб навчитися карвінгу і отримувати задоволення потрібно постійно використовувати його в роботі, адже вміння приходить з досвідом

Карвінг — англ. *carving* (від *curve*, що значить різати) — "різьблена робота", "різьблений орнамент". До того ж, карвінгом називають різьблення по дереву, льоду, каменю, овочам, а також стиль катання на гірських лижах і сноуборді і навіть спосіб довготривалого хімічного укладання волосся.

Карвінг в кулінарії — це мистецтво фігурного різання по овочах і фруктах, яке зараз досить популярне в ресторанах.

Мистецтво вирізування з овочів і фруктів виникло багато століть тому в південно-східній Азії як необхідний засіб прикраси мізерного, переважно рослинного, домашнього столу. Населення історичної Європи, що мало достатню кількість найрізноманітніших і повноцінних продуктів (домашні тварини, дичина, морепродукти, зернові) – зайвої прикраси блюд не потребувало. Тут навіть на столах королів в першу чергу були важливі смак і насичуваність блюд.

На протязі століть в кожній з східно-азіатських країн карвінг поступово набував своїх собливих рис, істотно відрізняючись один від одного.

Вельми схожі між собою техніка майстрів Китаю і Японії - там прийнято вирізувати зображення ієрогліфів, людей і тварин з використанням трафаретів і виїмок. Це можуть бути традиційні малюнки з драконами, вітальні написи і бойові сцени.

А ось в державній символіці Таїланду повсюдно присутня орхідея. Тому саме тайські майстри вважають за краще вирізувати з фруктів і овочів всілякі квіткові композиції. Вони використовують так званий "тайський" ніж у поєднанні з різцями різної форми.

Між іншим, ось вони – професійні ножі та інструменти для карвінгу по фруктам і овочам.

Мистецтво карвінга (*kae-sa-lakpo-tai*ськи) налічує більше 2000 років і прийшло в Таїланд з Китаю в 1364 році.

Король *Phra Ruang* оголосив мистецтво національним надбанням і зажадав навчити майстрів спеціально лише для палацових свят. Займалися карвінгом, в основному, жінки.

Тільки в 1932 році, після революції, мистецтво карвінгу перестало ексклюзивно належати тайському королівському двору, і була створена перша школа мистецтва різьблення по овочах і фруктах. А в 1934 році міністр освіти Таїланда оголосив про відкриття річного тренінг-курса карвінгу для майстрів з інших країн.

Мода, що прийшла до Європи на східну кухню, викликала інтерес до карвінгу по овочах і фруктах саме у кухарів ресторанів. Різьблений орнамент сприяє незвичайному і разом з тим привабливому сервіруванню ресторанного столу.

Частково це пояснюється відсутністю, останнім часом, нових істотних винаходів і ідей в кулінарії. Тому в жорсткій конкуренції за оригінальність ресторани кухарі зараз все частіше використовують в своїй практиці нові, хоча й сумнівні поєднання продуктів, прикрашаючи їх зовні яскравим і привертаючим до себе увагу оформленням.

Надалі інтерес до данного вигляду декору виріс настільки, що утримати його в стінах ресторанів стало просто неможливо. Виставки художніх композицій з овочів і фруктів, що проводяться під час кулінарних поєдинків і шоу здобули загальну славу.

Зараз жодні міжнародні змагання професійних кулінарів не обходяться без змагань по карвінгу і жодна кулінарна виставка або продуктове шоу не обходиться без демонстрації прикраси столів різними різьбленими композиціями з овочів і фруктів. Вони входять в обов'язкову програму і приголомшують з кожним роком грою уяви кулінарів.

Але карвінг може бути успішновикористаний і в повсякденному сервіруванні домашнього столу. Навіть найпростіший різьблений орнамент прикрасить будь-яке щоденне блюдо, зробить його апетитнішим і привабливішим.

В умілих руках карвінгіста, з використанням загостреного ножа, звичайний кавун, папайя, гарбуз перетворюються на букет квітів або ж скульптуру людини або птаха.

Майже будь-який фрукт або овоч можна використовувати для художнього різьблення. Майстер просто повинен враховувати його структуру і правильно використовувати колір для імітації вибраної теми. Але все таки в мистецтві карвінгу першість належить кавуну, тому як поварам-різьбярарам найлегше додати цій ягоді просто чарівного контури у створенні фігурок людей, тварин, птахів, всіляких орнаментів і квітів.

Будь хто з вас, маючи бажання, може навчитися цьому мистецтву.

Різноманіття нарізання овочів іноді приголомшує складністю, але, проникнувши в його таємниці, розумієш, що в цих таємницях немає нічого недосяжного

2. Фігурна форма нарізки овочів

Фігурна форма нарізки овочів(опорний конспект)

Форма нарізки	Вид овочів	Використання
Листочки	Огірки	Прикрашання
Шестерні, зірочки, гребінці.	Морква, огірок	Прикрашання. Овочі попередньо карбують – вздовж вирізають ямки по всьому діаметру овочу.
Шишки, лілії	Морква	Прикрашання
Грибочки	Картопля, редиска	Варіння Прикрашання
Троянди	Картопля, морква, редиска, корінь селери, буряка	Припускання Прикрашання
Лілія, хризантема	Цибуля, пекінська капуста	прикрашання
Тюльпани	Морква, редиска, солодкий перець	Прикрашання
Стружка, спіраль	Картопля, морква, огірок	Смаження у фритюрі Прикрашання
Фігурні пластини і брускочки	Морква, картопля, огірок	Припускання Смаження у фритюрі Прикрашання

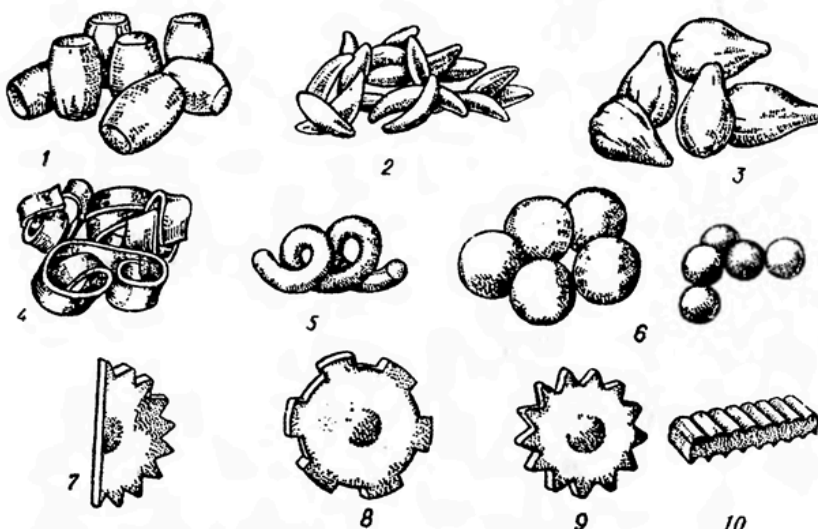


Рис. 16. Фігурні форми нарізання картоплі та коренеплодів:

1 – бочечки; 2 – часнички; 3 – грушки; 4 – стружка; 5 – спіраль; 6 – кульки; 7 – гребінець; 8 – шестірія; 9 – зірочка; 10 – шпалка.

3. Закріплення вивченого матеріалу:

-фігурні форми нарізання овочів

-що таке карвінг

Тема: Фігурна форма нарізування овочів

Тема уроку: Познайомити учнів з новим видом фігурного різьблення з овочів та фруктів (карвінгом)

Мета (навчальна): навчити учнів нескладних елементів вирізування, а саме таких композицій: віз фруктовий, святковий букет, лебедина вірність, троянда на гарбузі, лебідь з ананасу, троянди з цукині.

Розвивальна: розвивати спостережливість, уміння вчитися, любов до вишуканого, творчі здібності, потребу виховувати естетичні смаки, фантазію.

Виховна мета: виховувати в учнів бережливе відношення до продукції, любов до професії, почуття відповідальності.

Матеріально - технічна база: обладнання, посуд, інвентар для карвінгу:

– ніж- пику: використовується для мереживної нарізки, підійде для великих і маленьких продуктів;

– ніж кавуновий трикутний;

– гвинтовий ніж: використовується для нарізки круглих спіралей із щільних овочів і фруктів (наприклад, картоплі, яблука), для видалення серцевини і для фарширування;

– ніж для хвилястою нарізки;

– ніж з квадратним перетином: використовується для вирізування візерунків і різних фігур;

– ніж «Хвилястий овал»: потрібен для створення пелюсток;

– ніж «Ластівчин хвіст»: необхідний для створення пелюсток трикутної форми;

– ніж для цедри;

– тайський ніж: потрібен для створення тонких візерунків на щільній шкірці.

Метод навчання: бригадний.

Тип уроку: відпрацювання трудових прийомів.

Хід уроку

I. Організаційний момент

1. До початку уроку (7:45 – 8:00)

а) перевірити готовність майстерні;

б) перевірити наявність інвентаря та обладнання ;

в) розкласти інвентар по робочих місцях;

г) написати на дошці тему уроку.

2. З початку уроку (8:00 – 8:05)

а) черговий проводить шиккування групи і рапортує;

б) перевірити наявність учнів;

в) перевірити їхній зовнішній вигляд.

II. Вступний інструктаж

1. Повідомити тему уроку і мету уроку.

2. Перевірити, як учні засвоїли попередній матеріал:

– назвіть форми нарізування картоплі та коренеплодів?

– де використовують фігурні форми нарізування з картоплі

– що таке карвінг?

Міні лекція



Карвінг – англ. curving (від carve — різати, вирізати) - мистецтво художнього різьблення по овочах і фруктах, що зародилось багато років тому на Сході, й за тисячі років стало частиною національних традицій. Майстри карвінгу передавали свої знання у спадок.

В сучасних ресторанах широко використовують цей новий вид фігурної форми нарізування овочів і фруктів. Батьківщина карвінгу – Таїланд та Китай, тільки в Таїланді вирізали квіти, а у Китаї -

складали композиції з використанням зображення птахів і звірів. Карвінг може бути успішно використаний і в повсякденному сервіруванні домашнього столу. Навіть найпростіший різьблений орнамент прикрасить будь - яке щоденне блюдо, зробить його апетитнішим і привабливішим.

Вивчення нового матеріалу :

**а) Демонстрування майстром елементів вирізування
Троянда з кавуна**

Вирізування троянди з кавуна

Використовуючи спеціальний вигнутий різак для карвінгу або звичайний ніж для чищення овочів, почніть зрізати шкірку з кавуна.



Зріжте кілька круглих тонких пластинок.



Очистіть таким чином половину кавуна.

Вирівняйте поверхню, зрізавши всі залишилися зелені плями.



З круглих пластин (п. 2) виріжте кухонним ножом зелений листочок. Зробіть кілька подібних фігур для прикраси майбутньої троянди.



Пристаємо до створення самої квітки! Тут вам знадобиться кругла форма для печива середнього розміру. Втисніть її в поверхню кавуна приблизно на 2/3.



За допомогою гострого ножа намітьте другий круг трохи більше першого.



Його слід робити трохи під кутом, тоді вам не складе труднощів витягти зайву м'якоть. У вас вийде об'ємне кругле поглиблення - основний прийом в техніці карвінгу з овочів і фруктів.

Усередині цього кола ми зробимо три ряди першого з них намічаємо вістрям ножа півмісяця, причому довжина його повинна окружності.

Так само малюємо другий півмісяць.



пелюсток. Для виконання невелику частину кола у формі становити 1/3 від всієї



Знімаємо зайвий матеріал, зробивши заглиблення.



Потім додаємо другу пелюстку першого кола і третю. Залиште між ними невеликі проміжки червоного фону.



Аналогічно вирізаємо другий ряд пелюсток (вони будуть більш гострими, неправильної форми). Додайте їх в цегляному порядку щодо першого ряду, тобто змістіть кожен пелюстку на півкорпуса.



Пелюстки третього ряду будуть ще менші і коротші попередніх, адже вони розташовані ближче до центру квітки.



В середині утворився простір, який слід обробити ножом, задіявши свою фантазію. Результат повинен нагадувати бутон троянди, де центральні пелюстки ще не сформувалися і знаходяться в згорнутому вигляді.



Робота щодо зображення внутрішніх пелюсток троянди готова, тепер необхідно створити зовнішні. Робимо все так, як описувалося вище. Вістря ножа намічаємо велику вигнуту пелюстку.



Вирізаємо заглиблення, роблячи це трохи під кутом (в чому і полягає основна відмінність внутрішніх пелюсток від зовнішніх). З допомогою невеликого нахилу ріжучого інструменту ми добиваємося того самого 3D ефекту, який відрізняє мистецтво карвінгу на кавуні.



Другу пелюстку робимо трохи більше - для цього відступивши від внутрішнього кола більшу відстань. В роботі не треба прагнути до симетрії, адже ви зображаєте троянду, кожна пелюстка якої неповторна.



Кожну наступну пелюстку «відсувайте» все далі, поки робота над створенням троянди не буде завершеною. Для додання візуального об'єму просто збільшуйте кут нахилу ножа.



На одному кавуні можна вирізати від однієї до трьох квіток залежно. Прикрасьте кожен троянду вирізаними в п. 5 листочками, обережно вставивши їх у прорізи крайніх пелюсток. При необхідності ці отвори можна трохи поглибити ножем, щоб листочки не випадали.



Готову квітку можна використовувати як декор, а також ця корисна ягода може стати відмінним десертом!

Карвінг з кавуна в формі лебедя

Лебедя з кавуна зробить досконалою центральну частину столу для сніданку, романтичного пікніка або займе законне місце на буфетному столику для весілля або фуршету. Лебедя з кавуна можна заповнити свіжими шматочками кавуна, виноградом або іншими фруктами. Для того, щоб вирізати лебедя з кавуна необхідно: кавун, виноград, вишня, шматочки ананаса та інші.



1. Перед вирізуванням вимийте кавун. Обов'язково використовуйте чисті ножі і чисту обробну поверхню. Коли ви будете різати кавун, він має бути кімнатної температури. Після карвінгу помістіть кавун в холодильник, а також, при необхідності, перед подачею.

2. Відріжте тонку скибочку від дна цілого кавуна, це допоможе стабілізувати кавун і не дозволить йому впасти. Коли ви закінчите вирізати, поставте лебедя на тарілку, виберіть плоску робочу поверхню на твердій основі, перш ніж будете працювати над кавуном.



3. Намалюйте зображення лебедя на шкірці кавуна, використовуючи тонкий або середній водостійкий маркер (гострий олівець). Після цього вставте зубочистки в ключові місця, вони нам необхідні як вказівники при нарізці. Зараз ви бачите закінчений зразок зображення. Якщо вам потрібно перенести його, то дивіться, як переносити фотографії або як переносити і змінювати розміри зображень, використовуючи сітку.

4. Використовуйте гострий ніж або інструмент для декорування їжі, щоб вирізати за лініями зразка, як показано. Розріжте кавун по всьому колу, вирізаючи верхню частину малюнка лебедя. Для забезпечення кращої фіксації і захисту ваших рук, використовуйте нові товсті садові рукавички.



5. Ріжте акуратно, щоб дзьоб залишився прикріпленим до пир'я. Це важливо для стабільності зображення.

6. Використовуйте ніж для вирізування очей. Найкраще це робити перед тим, як ви видалите верхню частину м'якоті, і якщо кавун буде цілим, то це допоможе вам зробити все правильно.

7 Приберіть верхню частину кавуна. Розріжте його на чотири частини, потім обережно прибирайте шматок за шматком. Будьте уважні до тих частин, яким потрібна більша кількість надрізів, щоб прибрати шкірку кавуна і його

м'якоть. Робіть гладкі надрізи, не варто ваша фігура може зламатися. Можна або на поверхні вирізати квітку.



виривати шматки, тому що середину залишати цілою,

Кошик з кавуна

Нам знадобиться кавун, ніж і кругла бажанням до соковитої м'якоті можете додати фруктів.

— миємо і висушуємо кавун;

ложка для морозива. За скибочки улюблених

- знизу ножем відрізаємо трохи, щоб наш кошик був стійким;
- дуже акуратно вирізаємо бічні верхні частини кавуна, так щоб вийшла ручка;
- вичищаємо нашу заготовку від м'якоті;
- переходимо до оформлення. Краї кавуна розрізаємо рівними зубчиками;
- так само декоруємо ручку;
- з м'якоті робимо кавунові кульки. Заповнюємо ними кошик, і наш незвичайний десерт готовий!

Можна також з кавуна не вибирати м'якоть, а на поверхні вирізати троянди.

Лебідь з ананасу

Необхідно взяти підготовлений ананас та розрізати його на чотири частини.



1

2

Вирізаємо дві тонькі полоски з однієї частинки ананасу, в які завертаємо синій виноград і проколюємо зубочисткою. Це буде голова пташки



3

4

Ножем підрізаємо спинку ананасу.

Підрізуємо всю м'якоть ананасу.



5.

6.

Тепер зрізану м'якоть нарізаємо на скибочки однакової товщини і рівно розкладаємо в різні сторони



Троянда з кабачка

Сировина: 2 кабачка, 1 пучок салату.

Підготовлений кабачок нарізати на 6 частин для заготовок троянди. Прорізати круглі пелюстки по колу заготовки. Тримавши ніж перпендикулярно заготовки, вирізати м'якоть між пелюстками 1-го ряду. Зрізати грань в середині заготовки. Округлити серединку. Між двома пелюстками першого ряду вирізати пелюстку другого ряду. Вирізати наступний ряд, вирізати м'якоть між пелюстками і округлити серединку. Вирізати ще 2 ряди аналогічним способом. Покласти пучок салату в посуд і викласти на нього кабачкові троянди.



Віз з ананасу

Сировина: ананас - 2 шт, гроно винограду. Інструменти: ніж та шпажки.

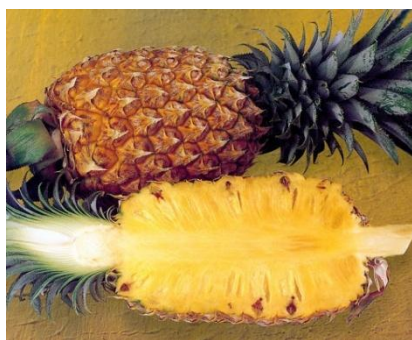
Підготовлений ананас розрізаємо на дві частини. З однієї частини вибираємо м'якоть. Беремо одну шпажку і проколюємо з двох сторін. З другого ананасу нарізаємо два кружальця. Після цього виготовляємо колеса до воза. У сформований віз кладемо гроно винограду.



1



2



3



4



5



5. Закріплення вивченого матеріалу:

- Назвіть якими інструментами ви будете користуватись при вирізуванні овочевого і фруктового карвінгу?
- Яку сировину використовують для вирізання карвінгових композицій?
- Продемонструйте вирізання композиції троянда на гарбузі
- Продемонструйте вирізання композиції троянда з цукині
- Продемонструйте вирізання композиції возу фруктового.
- Продемонструйте вирізання композиції лебідь з ананасу
- Продемонструвати вирізання композиції подарункова корзина.

5. Підвести підсумки вступного інструктажу.

Самостійна робота учнів.

III. Біжучий інструктаж.

Цільові обходи робочих місць

Учні самостійно виконують заплановане завдання, а майстер обходить робочі місця і дає додатковий інструктаж по робочих місцях.

Перший обхід.

- а) контролюю правильність організації робочих місць;
- б) проконтролювати правильність користування інвентарем інструментами

Другий обхід.

- а) проконтролювати правильність використання сировини, дотримання правил техніки безпеки, при роботі з обладнанням;
- б) показати деяким учням причини браку і показати їм, як його усунути.

Третій обхід.

- а) перевіряю хід виконання завдання;
- б) перевіряю якість виконання завдання.

IV. Заключний інструктаж (13:30 – 14:00)

1. Проведення дегустації (12.00- 12.30)
2. Підведення підсумків опитування.
3. Виставлення оцінок
4. Звернути увагу на помилки.
5. Відмітити кращих учнів.
6. Відмітити якість чергування.

V. Домашнє завдання

Цікаво про десерти

Десерт (фр. *Dessert* від *desservir* «розчищати стіл») — страва, що подають після обіду, тобто основних страв (взагалі наприкінці трапези).



Десерти знаходять величезну варіативність — від кондитерських і запечених виробів (тортів, тістечок, пирогів, млинців, штруделів, кексів, мафінів) до меду, шоколаду, кремів, морозива, сербетів, желе тощо.

Як десерти можуть бути якісь «національні» (тобто страви іноземних кухонь, нерідко адаптовані в місцевій), наприклад, численні східні солодощі (баклава, халва, щербет, рахат-лукум тощо).

Популярними десертами є також суміші або салати з фруктів або горіхів. Як десерти

можуть виступати делікатеси (у цьому разі необов'язково солодкі), наприклад, нарізки делікатесних коштовних сортів сиру.

Зазвичай до десертів подаються також напої, наприклад, *десертні вина* до фруктів (сиру); до кондитерських виробів це найчастіше кава (в Європі), в Україні це може бути також чай.

Звичай споживати фрукти і горіхи на звершення трапези є доволі давнім у світовій культурі, і зокрема, в Україні (і в Європі в цілому).

В українській кухні традиційними десертами є мед, горіхи, яблука, солодкі млинці (наприклад, з сиром) та випічка.

Виникнення більшості сучасних десертів (зокрема, кондитерських виробів) пов'язано з розвитком капіталізму і виділенням кондитерської промисловості як окремої галузі харчової промисловості, коли окремі вишукані солодощі, що були раніше доступними виключно для вищих верств суспільства, стали надбанням широкого загалу. Хронологічно це період від 2-ї пол. XIX ст. до перших десятиліть XX ст..

Протягом XX ст., особливо з його середини у зв'язку з глобалізацією відбувається інтернаціоналізація як кухні в цілому, так і десертів зокрема, які, в першу чергу, піддаються запозиченню й адаптації в національних кухнях. У цьому зв'язку деякі кухні, наприклад, японська навіть роблять поступки світовим трендам (наприклад, як у випадку з японською кухнею, вводячи невласливі «солодкі тістечка»).

У більшості європейських країн, в т.ч. і слов'яномовних та англійськомовних США і Канаді для позначення слова *десерт* закріпилось саме французьке слово *dessert*, винятки — Іспанія (ісп. *Postre*) і відповідно іспаномовні країни та Португалія і Бразилія (порт. *Sobremesa*), де в



обох випадках власні слова наголошують на «завершальності» десерту під час трапези; так само в німецькій, як і в деяких інших поруч з міжнародним *dessert* є оригінальні нім. *Nachspeise*, *Nachtisch*, що теж акцентують на завершальності десерту як страви.

Багато десертів, маючи походження в національних кухнях, стали справді міжнародними — від штруделя, що був адаптований національними кухнями Центральної Європи вже декілька століть тому, до «Київського торта», тірамісу і багатьох інших, що є авторськими (тобто витворами талановитих кухарів, кондитерів) і були винайдені відносно недавно, а поширення і популярності набули вже зовсім недавно.

Деяким стравам вдалося кардинально змінити своє функціональне призначення, як наприклад, швейцарське фондю, походячи з економного наїдку пастухів, перетворилось на вишукану міжнародну страву, а нерідко якраз на десерт (наприклад, при застосуванні шоколаду, вершків чи фруктів).

Оскільки міжнародній кухні властива мода, то серед десертів, як і решти страв, спостерігаються певні тренди, наприклад, заклади, що спеціалізуються на ф'южн-кухні, мають у меню десерти в цьому ж стилі.

Водночас нерідко національні кухні «приватизують» деякі десерти, настоюючи на таємниці їхніх рецептів — ідеться, наприклад, про те, що цей десерт, справжній, можливо скуштувати, лише на його батьківщині, як наприклад, віденський торт «Захер». останнє пов'язане, в першу чергу, з комерціалізацією, розвитком міжнародного туризму тощо.



Тема: Солодкі страви

Тема уроку: Приготування солодких страв(яблука, карамелізовані в шаровому тісті, десерт «Павлова», груші в шоколаді, банани в шоколаді на паличці, ківі в шоколаді на паличці, яблука в молочній карамелі)

Мета уроку: закріпити теоретичні знання з технології приготування солодких страв, навчити учнів готувати та оформляти солодкі страви; навчити учнів планувати послідовність виконання завдання, раціонально використовувати робочий час; розвивати в учнів пізнавальну активність та самостійність, професійні вміння та навички; розвивати волю та наполегливість, сумління і відповідальність, бережливе відношення до обладнання, інвентарю, економно використовувати сировину і енергоносії, формувати культуру виробничої діяльності, зацікавити в підвищенні кваліфікаційного рівня, уміння спілкуватись в колективі

Матеріально-технічна база: обладнання, посуд, інвентар холодного цеху, інструкційно-технологічні карти, сировина

Метод навчання: бригадний.

Тип уроку: демонстрація вмінь та відпрацювання трудових прийомів.

Хід уроку

I Організаційний момент.

1. До початку (7.45-8.00)

- A) перевірити готовність лабораторії
- Б) перевірити готовність обладнання та інвентаря
- В) розкласти інвентар до робочого місця
- Г) написати тему уроку на дошці

2. з початку уроку (8.00-8.05)

- A) староста проводить шикуння групи і рапортує
- Б) перевірити наявність та зовнішній вигляд учнів.

II Вступний інструктаж

- 1. Повідомити тему на мету уроку
- 2. Перевірити, як учні засвоїли попередній матеріал
 - Яке значення солодких страв в харчуванні людини?
 - Назвіть класифікацію солодких страв, яка температура їх подачі?
 - Який асортимент солодких гарячих страв?
 - Як підготувати яблука для страви “Яблука по-київські”?
 - Назвіть посуд для подачі солодких страв.

3. Вивчення нового матеріалу

Слово майстра. Десерт (фр. Dessert від desservir «розчищати стіл») — страви, що подають після обіду, тобто основних страв (взагалі наприкінці трапези).

Десерти знаходять величезну варіативність — від кондитерських і запечених виробів (тортів, тістечок, пирогів, млинців, штруделів, кексів, мафінів) до меду, шоколаду, кремів, морозива, сербетів, желе тощо. Популярними десертами є також суміші або салати з фруктів або горіхів.

Звичай споживати фрукти і горіхи на звершення трапези є доволі давнім у світовій культурі, і зокрема, в Україні (і в Європі в цілому). В українській кухні традиційними десертами є мед, горіхи, яблука, солодкі млинці (наприклад, з сиром) та випічка.

Виникнення більшості сучасних десертів (зокрема, кондитерських виробів) пов'язано з розвитком капіталізму і виділенням кондитерської промисловості як окремої галузі харчової промисловості, коли окремі вишукані солодощі, що були раніше доступними виключно для вищих верств суспільства, стали надбанням широкого загалу. Хронологічно це період від 2-ї пол. XIX ст. до перших

десятиліть ХХ ст.. Протягом ХХ ст., особливо з його середини у зв'язку з глобалізацією відбувається інтернаціоналізація як кухні в цілому, так і десертів зокрема, які, в першу чергу, піддаються запозиченню й адаптації в національних кухнях. У цьому зв'язку деякі кухні, наприклад, японська навіть роблять поступки світовим трендам (наприклад, як у випадку з японською кухнею, вводячи невласливі «солодкі тістечка»).

У більшості європейських країн, в т.ч. і слов'яномовних та англomовних США і Канаді для позначення слова десерт закріпилось саме французьке слово *dessert*, винятки — Іспанія (ісп. *Postre*) і відповідно іспаномовні країни та Португалія і Бразилія (порт. *Sobremesa*), де в обох випадках власні слова наголошують на «завершальності» десерту під час трапези.

Багато десертів стали справді міжнародними, так студель був адаптований до національних кухонь Центральної Європи, «Київського торт», тірамісу і багатьох інших, були винайдені відносно недавно, а поширення і популярності набули вже зовсім недавно.

Деяким стравам вдалося кардинально змінити своє функціональне призначення, як наприклад, швейцарське фондю, походючи з економного наїдку пастухів, перетворилось на вишукану міжнародну страву - десерт(при застосуванні шоколаду, вершків чи фруктів).

Демонстрація презентації «Десерти»

Майстер-клас майстра виробничого навчання:

- показ прийомів підготовки до карамелізації;
- показ прийомів банана і ківі для поливання глазури;
- послідовність приготування безе;
- послідовність приготування шарового тіста;
- показ приготування карамелізації яблук;
- показ прийомів доведення до готовності вищих вказано страв;
- показ посуду для подачі десертів;
- показ подачі і оформлення десертів

Технологічна карта

Назва страви: **Груші в шоколаді**

Фірмова страва

№ п/п	Назва сировини	Одиниця виміру (г)	Витрати сировини на 1 порцію	
			Брутто	Нетто
	Сироп	г		
1.	Вода	г	0,063	0,063
2.	Цукор	г	0,063	0,063
3.	Ванілін	г	0,63	0,63
	Вихід:	г		0,186
	Глазур	г		
4.	Масло	г	0,031	0,031
5.	Вода	г	0,02	0,02
6.	Цукор	г	0,08	0,08
7.	Какао	г	0,08	0,08
	Вихід:	г	-	0,211
	Груша	г	134	130
	Вихід десерту:	г	-	180



Технологія приготування

Приготуйте сироп. В каструлі з товстим дном вливаємо воду, цукор, ванілін. Нехай сироп закипить і проварити 10 хв. Потім опустіть грушу на 5хв.. викладіть груші на сито, лишній сироп стік. Тепер викладіть на блюдо. Готуємо шоколадну глазур. в каструлю з товстим дном даємо воду, цукор, масло, какао, все перемішуємо, варимо на водяній бані до закипання. В готову глазур

занурюємо груші, виймаємо і викладаємо на решітку, щоб стекла лишня глазур.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гладка форма глазури, без грудочок шоколаду.

Колір – шоколадний не тьмянний, блискучий.

Смак – відповідає шоколаду з присмаком груші і ваніліну

Правила відпуску і подачі

На десертну тарілку викладаємо грушу і прикрасити м'ятою і ягідкою малини.
викладаємо на решітку, щоб стекла лишня глазур.

Технологічна карта

Назва страви: **Ківі в шоколаді на паличці.**

Фірмова страва

№п/п	Назва сировини	Одиниця виміру (г)	Витрати сировини на1 порцію	
			Брутто	Нетто
1.	Ківі	г	50	40
2.	Глазур			
3.	Масло	г	0,010	0,010
4.	Вода	г	0,006	0,006
5.	Цукор	г	0,026	0,026
6.	Какао	г	0,026	0,026
	Вихід:	г		0,122
	Вихід десерту	г	-	160

Технологія приготування

Ківі очищаємо нарізаємо на кружальця шириною 1см застромляємо паличку, ставимо на серветку на 15 хв. Готуємо шоколадну помадку . В каструлю з товстим дном влипаємо воду, цукор, какао, масло вершкове все перемішуємо ставимо на водяну баню до закипання. Беремо ківі і поливаємо глазурь ставимо на решітку, щоб стекла залишки глазури.

Вимоги до якост

Зовнішній вигляд – гладка форма глазури, без грудочок шоколаду.

Колір – шоколадний не тьмянний, блискучий, в розрізі зелений .

Смак – відповідає шоколаду з присмаком банану.

Правила відпуску і подачі.

На десертну тарілку викладаємо ківі.

Технологічна карта

Назва страви: **«Трайф»**

Фірмова страва

№п/п	Назва сировини	Одиниця виміру (г)	Витрати сировини на1 порцію	
			Брутто	Нетто
1.	Бісквіт			
2.	Яйця		0,016	0,016
3.	Цукор	г	0,016	0,016
4.	Борошно	г	0,03	0,03
5.	Вихід готового Н/ф	г	-	0,05
6.	Крем шоколадний	г	0,02	0,02
	Вершки	г	0,03	0,03
	Ківі	г	0,02	0,01
	Вихід:	г	-	0,170





Технологія приготування.

Бісквіт нарізаємо на кубики, тоді зверху даємо крем шоколадний. Після цього викладаємо ківі (можна замінити інші фрукти). Поливаємо збитими вершками. Зверху оздоблюємо.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд – кожен шар зберіг свою форму, білки не розтеклися.

Колір – відповідає даному складу продуктів.

Смак – бісквіту з присмаком крему і фруктів.

Правила відпуску і подачі.

На десертну тарілку стелемо серветку, зверху на серветку ставимо креманку.

Технологічна карта

Назва страви: «Десерт Павлова»

Фірмова страва

№п /п	Назва сировини	Одиниця виміру (г)	Витрати сировини на1 порцію	
			Брутто	Нетто
1.	Бізе			
2.	Білки		0,0146	0,0146
3.	Цукор	г	0,0242	0,0242
4.	Ванілій	г	0,008	0,008
5.	Вихід н/ф	г	-	0,030
6.	Крем:	г		
7.	Білок	г	0,015	0,015
8.	Сіль	г	0,001	0,001
9.	Сік лимонний	г	0,0015	0,0015
10.	Цукор	г	0,024	0,024
11.	Ваніль	г	0,001	0,001
12.	Крохмаль кукурудзяний	г	0,001	0,001
13.	Вихід:	г	-	0,040
14.	Вершки 33%	г	0,025	0,025
15.	Сироп	г	0,02	0,02
16.	Фрукти			
17.	Яблуко	г	0,015	0,010
18.	Виноград	г	0,005	0,005
19.	Ківі	г	0,02	0,02
20.	Горіх фундук	г	0,015	0,015
21.	Вихід десерту:	г	-	0,160

Технологія приготування

Білки збити в піну, і додати лимонний сік. Поступово додавати цукрову пудру маленькими порціями. Збивати не менше 10 хв. до твердих піків. Наприкінці ввести крохмаль, перемішати. Викласти масу на деко у вигляді круга, зробити в середині заглиблення. Випікати безе 1.5 години в розігрітій до 150 С.

Викласти їх в середину безейного коржа, зверху викласти порізані ягоди та фрукти.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – Безе зберегло форму, вершки не розтеклися,

фрукти зберегли форму.

Колір – відповідає даному складу продуктів.

Смак – відповідає крему, сиропу і фруктам.

Правила відпуску і подачі



На десертну тарілку викладаємо десерт і оформляємо фруктами, ягодами.

Технологічна карта

Назва страви: «Карамелізовані яблука в шаровому тісті»

Фірмова страва

№п/п	Назва сировини	Одиниця виміру (г)	Витрати сировини на 1 порцію	
			Брутто	Нетто
1.	Шарове тісто			
2.	Маргарин	г	0,013	0,013
3.	Яйця (жовток)	г	0,005	0,005
4.	Оцет 9%	г	0,05	0,05
5.	Вода	г	0,01	0,01
6.	Борошно	г	0,015	0,015
7.	Вихід н/ф	г	-	0,06
8.	Карамель цукрова	г		
9.	Цукор	г	12,5-17,5	12,5-17,5
10.	Вода	г	12,5-17,5	12,5-17,5
11.	Яблуко	г	0,120	0,08
12.	Посипка	г	0,018	0,018
13.	Вихід:	г	-	0,160

Технологія приготування

В сотейнику розтоплюємо вершкове масло, так щоб воно не підгоріло. Після цього на сковороду необхідно викласти часточки яблук. Коли всі шматочки яблук підрумняться до них потрібно всипати цукровий пісок. Ще трохи підсмажуємо.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд – яблука зберегли форму при карамелізації.

Колір – золотистий не підгоріло.

Смак – солодкий

Правила відпуску і подачі.

На десертну тарілку викладаємо шарове тісто зверху карамелізовані яблука і поливаємо сироп що утворився при карамелізації яблук.



Технологічна карта

Назва страви: «Яблука в молочній карамелі»

Фірмова страва

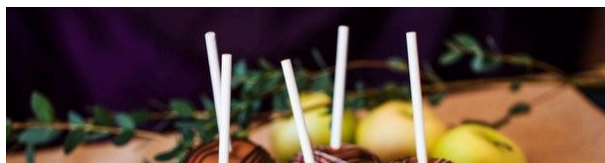
№ п/п	Назва сировини	Одиниця виміру (г)	Витрати сировини на 1 порцію	
			Брутто	Нетто
1.	Яблука	г	4-6шт.(400)	120/80
2.	Карамель молочна			
3.	Вершки 20%	г	0,200	0,200
4.	Цукор	г	0,200	0,200
5.	Масло	г	0,06	0,06
6.	Ванілін	г	0,001	0,001
7.	Вихід яблука	г	1шт.	138

Технологія приготування

В каструлю з товстим дном засипаємо цукор і підігріваємо його. Паралельно підігріваємо вершки до температури цукру. Вершки вливаємо в цукор, додаємо масло і все це перемішуємо на вогні, щоб не кристалізувалось. Повинна утворитися однорідна маса без грудочок.

Попередньо підготовлені, помиті яблука поливаємо карамеллю. І швиденько поки не застигла посипаємо різними кондитерськими посипками. Викладаємо на блюдо.

Вимоги до якості.



Зовнішній вигляд – збережена форма яблука, карамель однорідної маси.

Колір – кавово-молочний.

Смак – яблука з присмаком карамелі.

Правила відпуску і подачі.

Яблуко подається на десертній тарілці.

4. Закріплення матеріалу

- назвати асортимент солодких страв з яблук.
- вказати вихід десерт Павлова
- особливість приготування десерту “Трайф”
- приготувати карамель молочної
- які карамелі ви знаєте?
- який посуд використовують для подачі десерту Карамелізовані яблука на шаровому тісті.

5. Правила техніки безпеки

А) Правила техніки безпеки при користуванні електроплитами

Б) Дотримання правил техніки безпеки при користуванні ріжучим інструментами.

В) Особиста гігієна кухара.

III Самостійна робота

Біжучий інструктаж

Цільові обходи робочих місць. Учні виконують заплановані завдання. При обході робочих місць даю додатковий інструктаж по техніці безпеки на робочих місцях.

Перший обхід

А) контролюю правильність організації робочих місць

Б) контролюю правильність користування інвентарем та обладнання

Другий обхід

А) контролюю правильність використання сировини.

Б) додатково даю пояснення до нової теми

В) попереджую окремих учнів про причину браку та її усунення

Третій обхід

А) перевірити хід виконання завдання

Б) перевірити якість виконаної роботи

IV Заключний інструктаж (12.30-13.15)

А) Провести бракераж готових страв

Б) Підведення підсумків

В) Виставлення оцінок

Г) Відзначати кращих учнів

В) відмітити якість чергування

V Домашнє завдання

Приготування солодких страв. Пудинг ягідний, пудинг рисовий, яблука фаршировані з сиром, яблука в тісті

Що таке майстер-клас? Організація та проведення майстер-класів. Методичні рекомендації

Фігурна форма нарізання овочів

(урок викладача професійно-теоретичних предметів ДНЗ «ВПУ-34 м. Стрий»
Липецької Є.Й.)

Фігурна форма нарізування овочів

(урок майстра виробничого навчання ДНЗ «ВПУ-34 м. Стрий»
Собко Ю.З.)

Цікаво про десерти

Солодкі страви

(урок майстра виробничого навчання ДНЗ «ВПУ-34 м. Стрий»
Закурдаєвої Н.О.)

Методичні напрацювання з досвіду проведення майстер-класу викладачами та майстрами
виробничого навчання кулінарного профілю на тему: «Формування готовності до професійної
діяльності майбутніх фахівців сфери обслуговування»

Державний навчальний заклад «Вище професійне училище № 34 м. Стрий»