**Конспект открытого занятия**

**по программе «Карвинг».**

**Автор:** Молчанова Надежда Александровна, педагог дополнительного образования МАУ ЦДОД «СИБ» г. Сочи, Краснодарского края

**Тема:** «Оформление овощной тарелки»

**Время проведения:** 45 минут

**Возраст обучающихся:** 12-18 лет

**Цель:**

- оформление овощной тарелки;

**Задачи:**

*Образовательные:*

- научить техникам вырезания бантика и декоративных элементов из моркови и редьки.

*развивающие:*

- развивать мелкую моторику,

- развивать творческое воображение и фантазию,

- прививать интерес к искусству карвинга,

- формировать эстетический и художественный вкус;

*воспитательные:*

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, усидчивость,

- воспитывать чувство прекрасного.

**Методы обучения:** словесный, наглядный, практический, объяснительно-иллюстративный.

**Оборудование:** доска разделочная, овощечистка, тайский нож, нож нуазетка, зубочистки, емкость, 3 моркови, 1 редька, тарелка с овощной нарезкой (для каждого учащегося).

**Техническое оснащение:** мультимедийный проектор, экран, ноутбук.

**Форма организации деятельности обучающихся**: индивидуально-групповая.

**План занятия**

*I. Организационная часть (5 минут)*

 - Приветствие.

 - Сообщение темы и цели занятия.

 - Техника безопасности.

*II. Основная часть (35 минут).*

 - Теоретическая часть (презентация) (1-2 минуты).

 - Практическая часть (33-34 минуты).

*III. Заключительная часть (5 минут).*

 - Рефлексия (5 минут).

**Ход занятия.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этап занятия | Действия педагога | Действия учащихся |
| I. Организационная часть (5 минут) 1. Приветствие.  2.Сообщение темы и цели занятия. | Проверка готовности рабочего места.- Здравствуйте, ребята.Тема сегодняшнего занятия: «Оформление овощной тарелки».Цель: оформление овощной тарелки. - Давайте еще раз вспомним правилами безопасной работы с режущими инструментами.- Назовите правила?(Если что-то упущено или не названо - педагог поправляет). | Учащиеся настраиваются на занятие. Интерактивная форма (примерные ответы) - крепко держать рукоятку ножа;- резать только от себя;- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;- не оставлять нож вколотым в продукты;- не пытаться поймать падающий нож;- не есть с ножа;- передавать нож рукояткой вперед; |
| II. Основная часть (35 минут).1.Теоретическая часть (1-2 минут)- рассказ педагога (показ презентации)2.Практическая часть (25 минут).- объяснение этапов работы, выполнение изделия.- творческая работа (оформление тарелки) | *Слайд 1.* Все мы любим новый год и конечно ни один праздник не может обойтись без праздничного стола. Сейчас я научу вас вырезать бант из моркови и редьки для праздничного стола.Для этого нам понадобится: доска разделочная, овощечистка, тайский нож, зубочистки, емкости, 3 морковки, 1 редька, тарелка с овощной нарезкой.*Слайды 2* *-* Для изготовления банта нам понадобится морковь и редька. 1) Возьмем 3 плотных, ровных моркови и редьку диаметром не меньше 3 см. Слайд 3(Обращает внимание на слайд) 2) Берем одну морковку и с самой широкой ее части срезаем 1 круг (пяточек). Слайд 43) Из всей остальной моркови Овощечисткой срезаем ленты, для этого нужно слегка надавить на овощечистку и провести ей вдоль моркови. Нам понадобится 11 лент из моркови и 4 ленты из редьки. (Педагог оказывает индивидуальную помощь учащимся, отвечает на вопросы.)Слайд 54) На разделочную доску кладем 1 ленту моркови и с помощью тайского ножа по бокам ленты делаем по 2 косых среза которые не должны соединятся друг с другом. То же самое делаем с остальными лентами из моркови. (Демонстрация действия).Слайд 65) Теперь берем наши заготовки: круг и подготовленные ленты со срезами, а так же зубочистки. Берем ленту и сворачиваем ее как указанно на слайде, при этом углы морковных лент должны соединится. (Демонстрация действия).Слайд 76) Закалываем (прикрепляем) ленту по окружности морковного круга половинкой зубочистки. (Демонстрация действия).Слайд 87) Таким образом прикрепляем 6 лент по окружности, как указано на слайде. (Демонстрация действия).Слайд 98) 5 оставшихся лент мы закрепляем в середине при этом первая лента должна крепится в шахматном порядке, а остальные должны немного пересекаться с ней. (Демонстрация действия).Слайд 109) Наш бант почти готов, осталось сделать лишь серединку, а для этого нам нужна 1 лента из редьки на которой мы делаем такие же боковые срезы как и на морковных. Теперь сворачиваем ее в кольцо. Закрепляем ее в середине на уже находящиеся там зубочистки, таким образом мы закрыли все технические моменты изготовления. (Демонстрация действия).Слайд 11- Наш бант готов, осталось вырезать декоративные элементы к нему.Слайд 1210) Берем ленту из редьки и при помощи тайского ножа внутри нее делаем срез насквозь в форме буквы «М» (демонстрация действия), а по бокам 1 боковой срез, при этом следите чтобы ваши срезы находились на небольшом расстоянии друг от друга. То же самое повторяем с остальными лентами. (Демонстрация действия).- Наш бант и декоративные элементы готовы. Приводим рабочее место в порядок.Слайд 13-16- Обратите внимание на слайд, мы с вами поиграем «да, нет» и закрепим пройденный материал по правилам оформлению нарезок. На слайде найдите ошибки в оформлении нарезок. (Дополнение педагога).- Сейчас переходим к практическому заданию, мы с вами оформим овощную нарезку с помощью вырезанного банта и декоративных элементов.Слайд 17- Нам понадобится: подготовленное блюдо с овощной нарезкой и вырезанные элементы для оформления. Бант размещаем на подготовленное пространство, а ленты из редьки складываем пополам и кладем по его окружности при этом соединившиеся края подкладываем под бант.- Готово.  | Просмотр слайдаВыполнение действий.Выполняют задание. Выполняют задание. При необходимости просят помощи у педагога.Выполняют задание. При необходимости просят помощи у педагога.Выполняют задание. При необходимости просят помощи у педагога.Выполняют задание. При необходимости просят помощи у педагога.Приводят рабочее место в порядок освобождая место для дальнейшей работы.Выполняют задание.Дети находят ошибки и сообщают с разъяснениями педагогу.Выполняют задание |
| III. Заключительная часть (5 минут). | Самооценка результатов работы. - С какими сложностями вы столкнулись при резке?Педагог выносит свою оценку подмечая успехи каждого.(- Как вы думаете, какие еще овощи можно использовать для изготовления такого оформления?) (Дополнительный вопрос при наличии времени). | Говорят (получилось, не получилось, что конкретно, ошибки…)Отвечают (срезы, качество овощей и др.)Ответы учащихся. (Кабачок, огурец, баклажан и др.) |