**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 4  3) 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 5  4) 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 6  5) 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 7  6) Закалываем (прикрепляем) ленту по окружности морковного круга половинкой зубочистки. (Демонстрация действия).  Слайд 8  7) Таким образом прикрепляем 6 лент по окружности, как указано на слайде. (Демонстрация действия).  Слайд 9  8) 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 10  9) 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 12  10) 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 слайда  Выполнение 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.) |