

Методическая разработка мероприятия по профориентации для обучающихся образовательных школ с инвалидностью и ОВЗ в условиях инклюзивного образования

Автор: Житербаева Бижамал Серковна

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области

«Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

тел: +7 (3452) 39-31-28, +7(958251-31-78

сайт: <https://tkpst.ru/>

e-mail: pk@tkpst.ru

руководитель: Т.Е. Шпак

контактное лицо: Б.С. Житербаева

Тюмень, 2023

Аннотация

Данная методическая разработка мастер-класса по карвингу на тему «Создание композиций» предназначена для детей с нарушением слуха, преподавателей и мастеров производственного обучения профессиональной ориентации обучающихся СПО по профессии 16675 Повар (3 разряд), 11176 Бармен (5 разряд). Продолжительностью 45 минут. В данной разработке представлен развернутый план мастер-класса.

Настоящая методическая разработка рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий». Данная форма профориентационной работы может быть использована в любой образовательной организации ведущая подготовку по профессиям и специальностям кулинарного, творческого направления. Задания могут меняться.

Содержание

1. Аннотация	2
2. Введение.....	4
3. Особенности работы со слабослышащими детьми.....	5
4. Основная часть.....	6
5. Заключение.....	25
6. Список используемых источников.....	26

1. Введение

Красивая нарезка фруктов - неотъемлемая часть праздничного стола, будь то семейный праздник, или офисный фуршет.

Красивая нарезка фруктов – это не обязательно сложно и долго. Достаточно проявить немного фантазии, и оформление фруктовой нарезки покажется вам не такой уж посильной задачей.

Данный мастер-класс предназначен для студентов по профессии «Повар, кондитер», педагогов, творческих людей. Такое оформление блюд подходит для любого праздника, банкета и, просто, для улучшения восприятия пищи и хорошего настроения.

Итак, как оригинально оформить нарезку. Для этого нам нужны фрукты, и небольшие дополнения. В оформлении фруктовой нарезки можно смело использовать сахарную пудру, шпажки, свежие или замороженные ягоды. Также чтобы получилась красивая нарезка фруктов можно использовать формочки для печенья, чтобы вырезать различные фигурки из фруктов.

Целевая аудитория: преподаватели, мастера производственного обучения, обучающихся образовательных школ с инвалидностью и ОВЗ в условиях инклюзивного образования

Несмотря на трудности формирования представлений и усвоения знаний и навыков, задержку в развитии разных видов деятельности, обучающиеся школ и обучающиеся профессиональных образовательных организаций способны ориентироваться в практических ситуациях, они охотно включаются в трудовую деятельность, появляется интерес к процессу познания, развиваются творческие способности.

2. Особенности работы с обучающимися с нарушением слуха

Актуальность - необходимость нестандартно и творчески мыслить в современном обществе.

Проблема - раскрыть особенности формирования творческой свободы слабослышащих обучающихся на занятиях по карвингу.

Развитие творческих способностей является важнейшей задачей образования. Ведь этот процесс пробуждает инициативность, самостоятельность принимаемых решений, привычку к свободному самовыражению, уверенность в себе, потому что истинная цель обучения – это не только овладение определёнными знаниями, умениями и навыками, но и развитие, воспитание творческого человека.

Психологами установлено, свойства психики человека, основы интеллекта и всей духовной сферы возникают и формируются еще в детстве. А значит, перед учителем изобразительного искусства встаёт задача развития у ребёнка его творческих возможностей.

Творчество - высшая форма активности, самостоятельности, способность создавать нечто новое, оригинальное. Творчество нужно в любой сфере человеческой деятельности: научной, художественной, производственнотехнической, хозяйственной и т.д.

Эстетическое воспитание – это процесс целенаправленного и систематического влияния на формирование у учащихся эстетического восприятия и понимания прекрасного в природе, искусстве, обществе, художественного вкуса и способности к художественному творчеству.

Работа нашего колледжа по эстетическому воспитанию учащихся учитывает научное определение сущности эстетического восприятия и его особенностей.

Эстетическое восприятие – «полное страсти познание природы, человека и дела его рук, познание, исполненное ярких эмоций и дум, глубоко проникающее в скрытые от внешнего созерцания сущности, но всегда неотрывное от живого созерцания». Из этого определения вытекают и особенности эстетического восприятия – эмоциональность, осмысленность, оценочный момент и активная деятельность человека. Научные положения о специфике эстетического восприятия определяют психолого-педагогические условия ознакомления детей с миром прекрасного. В акте восприятия искусства участвуют чувства человека, его воображение и память, мышление и речь. От уровня развития психических процессов зависит полнота и глубина эстетического восприятия.

Эстетическое просвещение осуществляется на занятиях по карвингу и на мастер – классах. Обучающихся знакомят с чувством прекрасного.

3. Основная часть 3.1

Цели и задачи мероприятия Цели мероприятия:

1. Формирование позитивного имиджа колледжа
2. Оказание помощи учащимся образовательных школ с инвалидностью и ОВЗ в целенаправленном и осознанном выборе профессии.

Задачи мероприятия:

1. Расширить знания учащихся о кулинарной профессии.
2. Создать ориентационную и мотивационную основы для осознанного выбора кулинарной профессии.

Лебедь из яблока

1. Разрезать яблоко на 4-8 частей, в зависимости от размера фрукта.



2. Срезать мякоть яблока, создав снизу у будущего листика плоский срез.



3. Придать заготовке форму листика, обрезав края - сверху заготовка чуть уже и острее, снизу более округлый срез.



4. Начав снизу листика, в направлении вверх и в сторону сделать симметричные вырезы треугольного сечения - прожилки будущего листа.



В самом верху сделать один вырез по центру.



5. В соответствии с размером и формой сделанных вырезов по краям оформить листик, вырезая уголки - обозначив ими зубчики по краю листа.





Чтобы яблоко не потемнело на воздухе, сразу после вырезания опустить листик в подкисленную лимонным соком воду.

Получились вот такие листочки:



Ежик из груши

На коже груши сделайте надрез по кругу, отступив от узкого края фрукта 3-4 сантиметра.

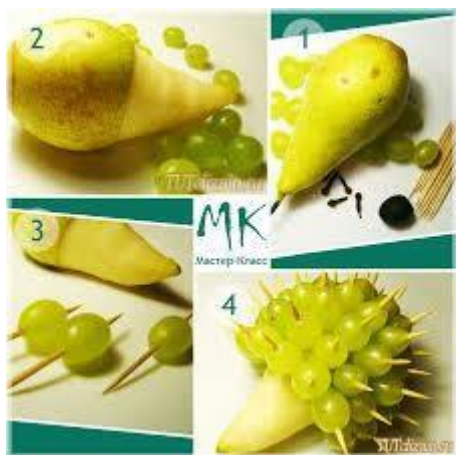
Далее ножом аккуратными движениями снимите верхнюю оболочку плода.

Таким образом вы сформировали мордочку фруктовому животному.

Чтобы поделка "Ежик" из груши была устойчивой, срежьте кожуру по всей длине плода снизу.

Поставьте изделие на блюдо. Далее выполняем "иголки". Зубочистками проткните каждую виноградинку посередине. Вставляйте заготовки в фрукт по всей поверхности "спинки". Сначала заполняйте иголками центральную часть плода, затем бока до самого низа. Выполните ежику глазки из зерен гвоздики или изюма. В качестве носика используйте ягоду смородины или темного винограда. На спинку прикрепите ягоды клубники или малины. Аналогичным образом выполните второго ежика. Разместите их на блюде. При желании можно приготовить целое семейство витаминных фигурок из плодов меньшего размера.

Проводя мастер-класс, комментировала все пошаговые действия.





Лотос из редиса

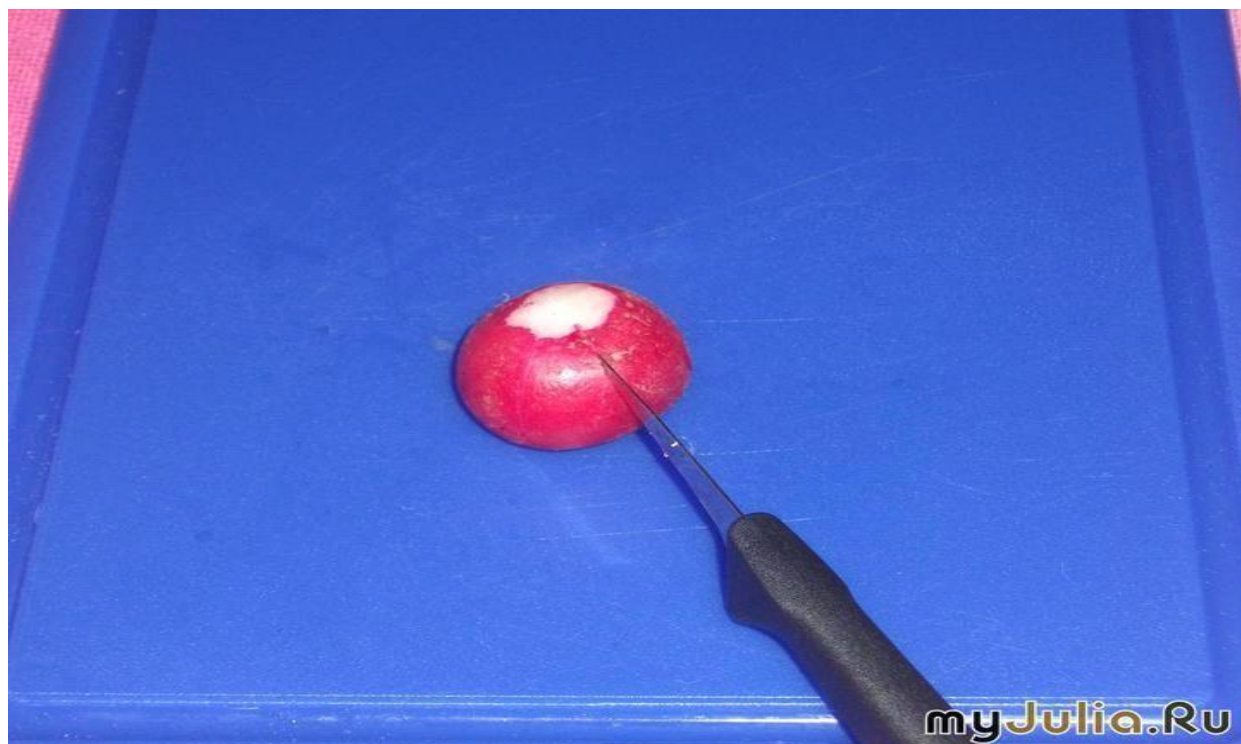
Нам понадобятся:

- редис, - тайский нож,
- ножницы.

1. Взять круглый редис диаметром не менее 3 см и срезать хвостик, сделав одну сторону редиски плоской:



2. Тайским ножом сделать неглубокие разрезы по шкурке от плоского среза вниз, не дорезая до конца. Рассечь тонкий слой на 5-7 лепестков:



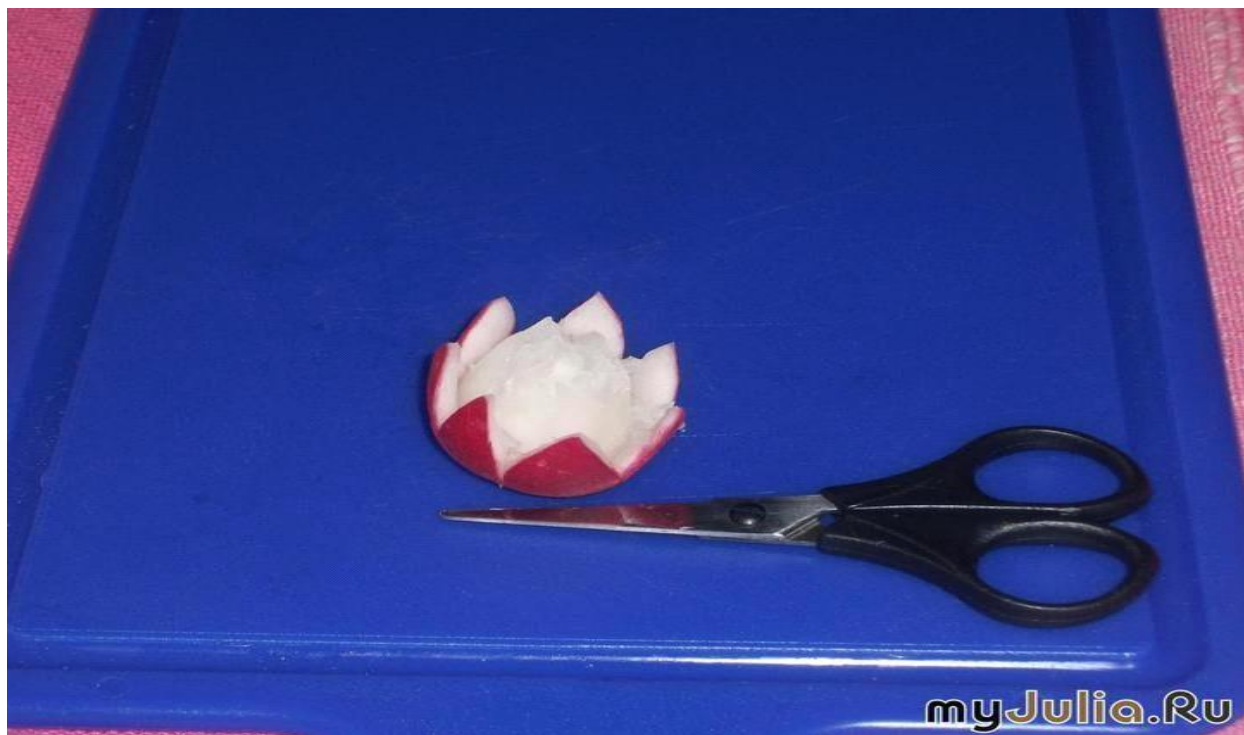
3. Срезать тонкий слой мякоти по кругу под вырезанными лепестками:



4. Положить редис в ледяную воду на 5 минут - лепестки приоткроются, и это облегчит вырезание следующих:



5. В шахматном порядке относительно лепестков первого ряда вырезать лепестки следующего ряда:



6. Подрезать под ними мякоть, тем самым создавая площадку для вырезания следующего ряда лепестков:



7. Готовый цветок положить на 20 минут в ледяную воду, чтобы он лучше раскрылся. Всё, цветок готов.

8. Украсим цветочки зеленью! Окончательный вид:



3.2 План мероприятия:

Тема: Создание композиций

Цель урока. Освоение и последующее применение технологии карвинга в практической деятельности в сервировке обеденного стола в домашних условиях (научить обучающихся техническим приемам в вырезании цветочных композиций из фруктов и овощей для украшения блюд)

Задачи:

1. Представить приемы и способы развития интереса к творчеству при оформлении блюд;
2. Представить приемы и способы воспитания художественного видения мира через искусство украшения блюд цветами из овощей;
3. Представить приемы и способы воспитания трудолюбия, потребности в творческом труде, аккуратности, эстетических чувств при оформлении готовых блюд.
4. Познакомить с вариантами оформления блюд овощами и фруктами.
5. Представить приемы и способы закрепления знаний и умений по сервировке стола.

Оборудование: Видео презентация с обзором материала по теме, слайды с изображением различных фигур из овощей и фруктов.

Инвентарь и посуда: Миска, разделочная доска для овощей, ножи, скатерть, тарелки.

I. Организационный момент.

Приветствие.

Проверка готовности к занятию.

II. Обзор темы.

У вас на вечер запланирован прием, вы позвали много гостей и хотите создать атмосферу торжественности и праздника. Одним из главных элементов любого торжественного приема является празднично сервированный стол. Хорошо сервированный стол – это стол, который накрыт чисто, аккуратно, все приборы и блюда расставлены целесообразно так, чтобы можно было спокойно принимать пищу, не отвлекаясь, и, лишний раз, не вставая из-за стола. Правильная сервировка предполагает, что на столе должны находиться только те приборы, которые необходимы в данный момент, при этом стол не должен выглядеть перегруженным.

Определенных правил украшения современного стола не существует. Здесь проявляется вкус хозяйки. Каждая хозяйка стремится, чтобы стол выглядел красиво. Цветочная композиция из фруктов и овощей создаст красоту и настроение. Применяя простые элементы фигурных композиций, можно придать изящества повседневному блюду.

Карвинг по фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и привносит столу много изящества и утонченности.

III. Словесно-иллюстративный рассказ по истории карвинга.

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в перенаселенной Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола. Население исторической Европы, имевшее достаточное количество самых разнообразных и полноценных продуктов (домашние животные, красная, мелкая и пернатая дичь, рыба, морепродукты, зерновые, овощи и др.) в излишнем украшении блюд не

нуждалось. Здесь даже на столах королей в первую очередь были важны полноценность исходных продуктов, вкус и насыщаемость блюд.

Проходя через столетия, в каждой из восточно - азиатских стран карвинг постепенно приобретал свои особые черты, зачастую существенно отличаясь друг от друга.

Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии — там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены.

А вот в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции. Они используют тонкий и узкий так называемый "тайский" нож в сочетании с резцами разной формы. Китайской технике карвинга, использующей трафареты, выемки и формочки, обучиться легче, но в ней нет той утонченности и изысканности, которой можно достичь с помощью тайской ручной работы ножом и резцами.

Современный европейский карвинг.

Пришедшая в Европу мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам именно у поваров ресторанов. Резной орнамент способствует ранее необычной, а потому привлекательной сервировке ресторанного стола.

Сейчас ни одна кулинарная выставка или продуктовое шоу не обходится без демонстрации украшения столов различными резными композициями из овощей и фруктов.

Частично это объяснимо отсутствием в последнее время новых существенных изобретений и идей в кулинарии.

В жесткой конкуренции за привлекательность и оригинальность ресторанные повара все чаще используют в своей практике как сомнительные сочетания продуктов, выдаваемые ими за "новое слово" в кулинарии (например, свинина с суфле из лосося и красной икры с ежевичным вареньем и припущенной папайей), так и внешне яркое, броское оформление и украшение блюд.

IV. Инвентарь и посуда, необходимые для выполнения работ.

Миска, разделочная доска для овощей, ножи, скатерть, тарелки.

V. Правила ТБ при работе.

1) Оборудование рабочего места.

Чтобы работа приносила вам радость, не утомляла и ни в коем случае не ухудшала вашего здоровья, необходимо правильно организовать свое рабочее место. Желательно, чтобы оно находилось рядом с окном. Оптимальными параметрами для рабочего стола считаются следующие: длина - 110-120 см, ширина - 50-60 см, высота - 75-80 см. Стул желательно иметь с регулятором высоты и удобным сиденьем.

2) Правила безопасной работы

Будьте предельно осторожны в обращении с ножами!
Соблюдение всех перечисленных ниже пунктов - залог вашей безопасности.

Основные правила работы с ножом:

- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;

- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.

VI. Хранение карвинг композиций.

У композиций из овощей и фруктов есть один серьезный недостаток – они недолговечны.

Чтобы продлить жизнь карвинг композициям можно использовать некоторые эффективные способы хранения, а также небольшие хитрости.

1. Старайтесь по максимуму вырезать все непосредственно перед тем как составить композицию. Таким образом, овощи и фрукты будут наиболее свежими, а композиция в целом еще ярче.
2. Для того, чтобы во время демонстрации Ваша композиция не увядала, периодически (каждые 20-30 мин.) старайтесь брызгать её холодной водой из пульверизатора.
3. Изделия из моркови, свеклы, дайкона, редьки, цукини, китайского салата хранятся в холодной воде. При ежедневной смене воды и нахождении в холодильнике изделия «живут» от 3-х дней до недели. Следует также помнить то, что овощи в воде твердеют и становятся ломкими, поэтому если Вы хотите придать форму, например вырезанному цветку, то делать это нужно до его хранения в холодной воде.

Изделия из свеклы желательно хранить отдельно, так как они могут окрасить остальные овощи.

4. Дольше всего хранится тыква. Если вырезанной тыкве делать ежедневные «процедуры омолаживания» в виде погружения в холодную воду на 30-60 минут, а все остальное время держать в холодильнике, то она может сохраниться до одного месяца.

Категорически не стоит постоянно хранить тыкву в воде, так как через 2-3 дня она размякнет и развалится.

5. Вырезанные фрукты – дыня, ананас, яблоко, папайя, а также арбуз долго не хранятся. Единственная возможность продлить срок их жизни – хранить в холодильнике, плотно закрыв пищевой пленкой, тем самым ограничив доступ воздуха.

Подводя итог вышесказанному, советуем Вам для получения наиболее яркого и живого карвинга из овощей и фруктов, при вырезании композиций планировать последовательность резки овощей и фруктов так, что бы долгохранящиеся продукты были использованы в самом начале, а скоропортящиеся, наоборот, в конце процесса резки.

VII. Творческое задание мастер - класса: «Выполнение композиции»

В процессе мастер – класса участникам раздаются технологические карты.

Перед каждым участником мастер – класса на рабочем столе: Миска с водой, разделочная доска для овощей, ножи, тарелки, овощи, фрукты.

Каждому участнику мастер – класса выполнить цветочную композицию из предложенных продуктов.

Продемонстрировать выполненные работы.

VIII. Подведение итогов.

Участники мастер – класса высказывают свои мнения, оценивают информативность представленного материала и его актуальность, целесообразность популяризации темы. Демонстрируем и фотографируем выполненные работы.

Рефлексия. Обмен мнениями с участниками мастер класса. Обмениваемся материалами презентации.

4. Заключение

На современном этапе развития образования, актуальным становится внедрение инновационных форм, для формирования профессиональных компетенций обучающихся. Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций, является такая современная форма, как мастер-класс.

Мастер-класс – это открытая педагогическая форма, позволяющая демонстрировать новые возможности развития профессионализма и творческих способностей, как преподавателя, так и участников мастер-класса. Указанная педагогическая форма является эффективным приемом передачи профессионального опыта преподавателя, так как центральным звеном является демонстрация освоения определенного содержания при активной роли всех участников занятия.

Актуальность мастер- класса состоит в том, чтобы донести до студентов по профессии повар, бармен, официант, что профессии достаточно интересны, разнообразны, при всей своей сложности требует развития, поиска чего то нового. От повара требуется наличие хорошего эстетического и кулинарного вкуса, некоторые творческие задатки, чутье и любовь к выбранному делу.

Самое главное – повар приносит людям радость и удовольствие.

В процессе проведения мастер- класса обучающиеся знакомятся не только со способами украшений из фруктов, но и правильно учатся подбирать цветовые сочетания для того, чтобы тарелка на столе с фруктами смотрелась более привлекательно и аппетитно.

Список литературы и интернет-ресурсы

1. Кухни народов мира / сост. И.В. Шелагурова. – М.: Эксмо, 2005.
2. Карвинг. Мастер класс./ сост.А.В.Мишина – М: Академия карвинга, 2010.
3. <http://carving-spb.ru/master-class.htm>
4. http://www.vkusnoeda.com/masterclass_step_butterfly.html
5. <http://rodionova.by/?p=958>
6. <http://ukrashaemstol.ru/karving/lebed-iz-yablok>