

Инструкция по проведению мастер-класса на тему: «Составление композиции из фруктов» по профессии: «Повар, кондитер»

Цель:

- познакомить с опытом работы мастера п/о по специальности «Повар, кондитер»
- научить составлять композицию из фруктов;

Ход:

1. Вводная часть:

Организационный момент:

Сообщение темы и целевая установка.

Мотивация.

Побуждение эмоционального интереса.

2. Основная часть.

Объяснение содержания предстоящей работы.

Показ приемов работы.

Самостоятельная работа.

3. Заключительная часть.

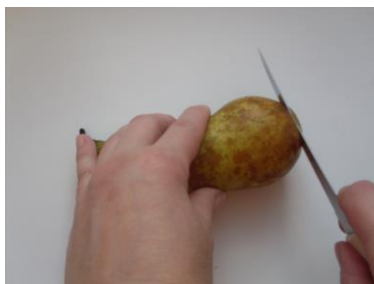
Подведение итогов.

Результат.

Башенка из груши



1. Груша не должна быть перезрелой.



2. Для устойчивости будущей башенки срезаем донце.



3. Под острым углом сделать два V-образных разреза (вырезать из груши дольку-уголок).



4. Образовавшуюся дольку удаляем (из нее можно сделать листок)



5. Разрезаем всю грушу поперек на кружочки толщиной не менее 5 мм. Верхушку груши (2-3 см) оставить целой.



6. Нарезанные кружочки собрать.



7. Грушу поставить совместив все кружочки.

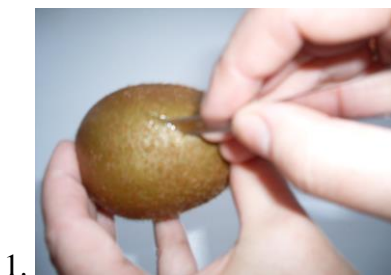


8. Каждый кружочек относительно клинышка на 5 мм сдвинуть по всей высоте груши. Башенка готова.



Можно составлять композицию

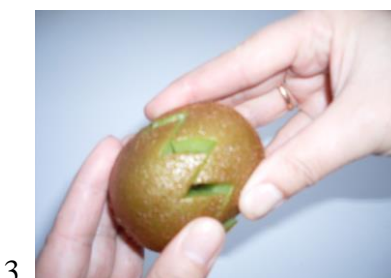
КОРОНА ИЗ КИВИ



По всей окружности киви нарезать зигзагообразной линией.



Нож держать под углом 45°.



Разъединить две половинки киви.



5.



Корона готова.

Украшение из яблока

1.



Под острым углом сделать два V-образных разреза (вырезать из яблока дольку-уголок).



2.



Отступая по 3 мм от предыдущих срезов, делать аналогичные вырезы, постепенно увеличивая угол и доведя до середины яблока.





3.



Слегка сдвинуть нарезанные дольки.



4.

Украшение готово.



5.

Можно составлять композицию.