

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА
программы курса предпрофильной подготовки
основного набора 2019

1.	Наименование организации-организатора программы КПП	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
2.	Наименование программы КПП	Кулинарный карвинг
3.	Год начала реализации программы КПП	2019
4.	Автор(ы) программы КПП (ФИО полностью и должность)	Беляева Надежда Ивановна, мастер производственного обучения
5.	УГС базовой профессии/ специальности программы (№ и наименование по перечням профессий/ специальностей/ направлений подготовки профессионального образования)	43.00.00 Сервис и туризм 43.01.09 Повар, кондитер
6.	Уровень профобразования для базовой профессии/специальности программы (СПО, СПО/ВО, ВО)	СПО
7.	Аннотация (не более 750 знаков (с пробелами))	<p>Курс позволяет учащимся получить представление о значимости работы специалистов в отрасли общественного питания, раскрывает особенности кулинарного карвинга в профессиях повара и кондитера.</p> <p>Учащиеся выполняют практические работы по оформлению кулинарных блюд, попробуют свои творческие силы в искусстве карвинга с использованием специальных инструментов и приспособлений для фигурной резки овощей и фруктов.</p>
8.	Количество страниц программы КПП (включая приложения)	12

**Таблица категорий учащихся
по заболеваниям, для которых предназначена программа**

№	Категории учащихся по заболеваниям	«+»	Для пп. 2-8 указать допустимые расстройства	Форма организации: ОО, ОС, Д
1.	здоровые дети	+		ОО
2.	с психическими заболеваниями			
3.	с заболеваниями нервной системы			
4.	с задержкой психического развития	+		ОО
5.	с ортопедотравматологическими заболеваниями			
6.	с заболеваниями органа зрения			
7.	с заболеваниями уха и горла	+		ОО, ОС
8.	с соматическими заболеваниями	+		ОО

Министерство образование и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО

Председатель Экспертного совета

_____ М.В. Горбунова

31.08.2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ СГКСТД

_____ Т.А.Санникова

от 27.09.2019 г. №70-дпо

Программа курса предпрофильной подготовки

обучающихся 8- 9 классов

«КУЛИНАРНЫЙ КАРВИНГ»

Срок реализации – 11 часов

Автор-составитель:

Беляева Надежда Ивановна

мастер производственного

обучения ГБПОУ СГКСТД

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ.

Предлагаемый курс разработан для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Курс позволяет обучающимся получить представление о значимости работы специалистов в отрасли общественного питания и раскрывает некоторые особенности профессий: Повар, кондитер, специальностей: Организация обслуживания в общественном питании, Поварское и кондитерское дело

В рамках изучения курса создаются условия для самоопределения и самовыражения учащихся, формирование у них эстетического вкуса. При обучении используются знания и навыки, полученные при изучении учебного предмета «Изобразительное искусство». Обучение кулинарному картингу призвано сформировать у учащихся технологическую грамотность, технологическое мышление, технологическую культуру.

Новизна программы объясняется ее актуальностью в свете требований ФГОС среднего профессионального образования, отсутствием наличия широкого спектра научно-методических рекомендаций для обучения учащихся кулинарному карвингу в урочной и внеурочной деятельности.

В содержании программы рассматривается история карвинга, инструменты и материал, правила техники безопасности, приемы фигурной резки, подбор и хранение, особенности европейской и азиатской техник, технология создания разных композиций.

ЦЕЛИ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ КУРСА.

Цели программы курса:

- информирование обучающихся о профессиях: повар, кондитер;
- формирование у обучающихся базовых знаний и умений по кулинарному карвингу.

Задачи программы курса:

- обучить приемам вырезания украшений и поделок из овощей и фруктов, приобретение навыков украшения блюд, изучение способов художественного оформления изделий;
- сформировать интерес к овладению профессией.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ и ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ОТБОРА СОДЕРЖАНИЯ.

В содержание курса включены следующие виды знаний:

- понятие и история карвинга;
- инструменты и материал для выполнения работ;
- правила техники безопасности;
- особенности различных техник вырезания украшений из овощей и фруктов

В содержании курса представлены следующие виды деятельности учащихся:

- репродуктивная деятельность, ведущая к освоению приемов вырезания овощей;
- практическая деятельность, связанная с вырезанием отдельных элементов из овощей для создания композиции

Основанием для отбора содержания курса служат следующие критерии:

- общность и типичность знаний для современного человека и сферы его жизнедеятельности;
- практическая значимость содержания образовательного материала и его ценность для профессионального самоопределения;
- необходимость отобранного материала для формирования творческой личности;
- использование отобранного материала для развития интереса к будущей профессии.

Методы, формы и средства обучения:

- ***методы и приемы:*** лекционные, практические занятия;
- ***организационные формы:*** групповые;
- ***средства обучения:*** презентации, видеоматериал, компьютер, сеть Интернета.

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ и ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ КУРСА.

В результате обучения обучающиеся будут знать (понимать):

- особенности профессиональной деятельности повара, кондитера;
- краткую историю карвинга;
- особенности основных техник карвинга;
- варианты украшений из овощей и фруктов;
- цветовое сочетание в изделиях;
- правила подбора продуктов, инструментов и приспособлений;
- правила техники безопасности при работе с ножами и другими приспособлениями, приемы резьбы.

В результате обучения обучающиеся будут уметь:

- использовать безопасные приемы работы с ручными инструментами;
- подбирать приемы декорирования и выбирать приемы нарезки, учитывая свойства продуктов;
- создавать композиции из одного или нескольких видов овощей и фруктов;
- определять качество выполненных изделий.

Формы контроля освоения курса:

Формы текущего контроля: устный опрос, практическая работа.

Форма итогового контроля: создание декоративной композиции «Фруттолайф»

СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ.

Количество участников одной группы должно быть 10-15 человек; в процессе практической работы обучающиеся делятся на мини-группы по 3-4-5 человек (в зависимости от количества человек в группе).

Для практических занятий у учащихся должна быть фартук, колпак, перчатки, наборы инструментов.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов	в том числе		Форма контроля преподавателя
			теорет. занятия	практ. Занятия	
1.	Раздел 1. Знакомство с профессией	0,5	0,5		
1.1.	Введение в профессию повар, кондитер	0,5	0,5	-	Устный опрос
2.	Раздел 2. Карвинг как один из видов деятельности повара	8,5	0,5	8,5	
2.1	Определение карвинга	0,5	0,5		Проверка выполнения практических заданий
2.2	Организация рабочего места.	0,5		0,5	
2.3.	Техника вырезания на овощах	4		4	
2.4	Техника вырезания на фруктах	4		4	
3	Раздел 3. Заключительный	1,5		1,5	Проверка выполнения практических заданий. Взаимоконтроль и обсуждение
3.1.	Создание декоративной композиции	1,5		1,5	
	Итого:	11	1	10,0	

ПРОГРАММА КУРСА «Кулинарный карвинг»

Раздел 1. Знакомство с профессией

Тема 1.1. Введение в профессию повар, кондитер (0,5 час).

Характеристика профессии «Повар, кондитер». Виды деятельности повара.

Профессионально-важные качества повара. Профессиональные требования к специалисту, возможности обучения.

Форма занятия: демонстрационная лекция-беседа

Раздел 2. Карвинг как один из видов деятельности повара

Тема 2.1. Определение карвинга (0,5 час)

История развития карвинга. Техники безопасности при работе с ножом. Санитария и гигиена труда. Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы.

Просмотр диска «Карвинг. Мастер-класс»

Форма занятия: демонстрационная лекция-беседа

Тема 2.2. Организация рабочего места (0,5 час).

Лабораторная работа №1. Организация рабочего места. (0,5 час).

Техника вырезания на овощах «Роза, листочки из помидора».

Форма занятия: практическое занятие

(Помидор, карбовочный нож, разделочная доска)

Тема 2.3. Техника вырезания на овощах (4 час)

Лабораторная работа №2. Техника вырезания на овощах (1 час).

«Хризантемы из пекинской капусты»

Форма занятия: практическое занятие

(Пекинская капуста, карбовочный нож, разделочная доска)

Лабораторная работа №3. Техника вырезания на овощах (1час).

«Лилия из огурца, моркови. Цветы из зеленой редьки, редиса».

Форма занятия: практическое занятие

(Огурец, морковь, тайский нож, редька зеленая, редис, карбовочный нож, разделочная доска)

Лабораторная работа №4. Техника вырезания на овощах (1час).

«Шишки, листья из моркови».

Форма занятия: практическое занятие

(Морковь, инструменты, разделочная доска)

Лабораторная работа №5. Техника вырезания на овощах (1час).

«Хризантемы из репчатого лука».

Форма занятия: практическое занятие

(Лук репка, инструменты, разделочная доска)

Тема 2.4. Техника вырезания на фруктах (4 час)

Лабораторная работа №6. Техника вырезания на фруктах(1час).

«Лебеди, листики из яблок».

Форма занятия: практическое занятие

(Яблоко, инструменты, разделочная доска)

Лабораторная работа №7. Техника вырезания на фруктах (1час).

«Украшения из киви»

Форма занятия: практическое занятие

(Киви, инструменты, разделочная доска)

Лабораторная работа №8. Техника вырезания на фруктах (1час).

«Украшения из цитрусовых»

Форма занятия: практическое занятие

(Апельсин, мандарин, лимон, инструменты, разделочная доска)

Лабораторная работа №9. Техника вырезания на фруктах (1 час).

«Шкатулка из яблок»

Форма занятия: практическое занятие

(Яблоко, инструменты, разделочная доска)

Раздел 3. Заключительный

Тема 3.1. Создание декоративной композиции (1,5 час).

Лабораторная работа №10. Создание декоративной композиции (1,5 час).

Итоговая творческая работа. Создание декоративной композиции «Фруттолайф». Смотр-выставка готовых работ.

Форма занятия: практическое занятие

(Яблоко, мандарин, киви, виноград зеленый, виноград красный, банан, апельсин инструменты для карвинга, разделочная доска)

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ и ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Специализированные помещения: мастерская «Учебная кухня».
2. Перечень образовательного программного обеспечения:
 - видеотека по курсу
 - инструкции по технике безопасности.
3. Перечень лабораторных работ:
 - Лабораторная работа №1. Организация рабочего места
 - Лабораторная работа №2. Техника вырезания на овощах «Хризантемы из пекинской капусты».
 - Лабораторная работа №3. Техника вырезания на овощах «Лилия из огурца, моркови. Цветы из зеленой редьки, редиса».
 - Лабораторная работа №4. Техника вырезания на овощах «Шишки, листья из моркови».
 - Лабораторная работа №5. Техника вырезания на овощах «Хризантемы из репчатого лука».
 - Лабораторная работа №6. Техника вырезания на фруктах «Цветы из зеленой редьки, редиса».
 - Лабораторная работа №7. Техника вырезания на фруктах «Украшения из киви»
 - Лабораторная работа №8. Техника вырезания на фруктах «Украшения из цитрусовых»
 - Лабораторная работа №9. Техника вырезания на фруктах «Шкатулка из яблок».
 - Лабораторная работа №10. Создание декоративной композиции
4. Перечень необходимого оборудования
Оборудование мастерской и рабочих мест:
 - рабочие места по количеству обучающихся
 - Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.Оборудование мастерской:
 1. производственные столы;
 2. наборы для декоративного вырезания из овощей и фруктов;
 3. деревянные шпажки, зубочистки;
 4. разделочные доски;
 5. миски;
 6. тарелки;
 7. вазы;
 8. перчатки;
 9. фартуки;
 10. колпаки;
 11. продукты в соответствии с калькуляцией.

Список литературы

1. Вокруг и около: карвинг бесплатно /[Текст] – М., Шеф-повар – 2007. - №6, с.34.
2. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей: учебное пособие [Текст] / Кузнецова М.Е. - М., АСТ-ПРЕСС КНИГА.- 112 с.
3. Лобо М.Э. Украшения из овощей и фруктов[Текст] / Лобо М.Э. – М. Издательство АРТ-РОДНИК, 2007 - 129 с.
4. Мишина А.В.Карвинг. Мастер-класс: учебное пособие [Текст]/ Мишина А.В – М., ООО «Бёрнер Ист», 2013 г.-74с.
5. Интернет ресурсы: Alla Mishina KARVING master class [Электронный ресурс] WWW.karvinq.ru,www.GARVING-AKADEMY.com

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ-СОСТАВИТЕЛЕ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Кулинарный карвинг
Фамилия	Беляева
Имя	Надежда
Отчество	Ивановна
Место работы	государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Должность	Мастер производственного обучения
Контактный телефон (мобильный)	+7(917)148-4040
E-mail (личный)	Nadezhda.caramnova@yandex.ru

АННОТАЦИЯ

Наименование программы: «Кулинарный карвинг»

Наименование организации: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Автор-составитель: Беляева Надежда Ивановна

Курс позволяет учащимся получить представление о значимости работы специалистов в отрасли общественного питания, раскрывает особенности кулинарного карвинга в профессиях повара и кондитера.

Учащиеся выполняют практические работы по оформлению кулинарных блюд, попробуют свои творческие силы в искусстве карвинга с использованием специальных инструментов и приспособлений для фигурной резки овощей и фруктов.