

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-23	Рабочая программа УД «Кавринг» Профессии <u>43.01.09 Повар, кондитер</u>

Рассмотрено на заседании ПЦК
преподавателей спец. дисциплин
и мастеров п/о
Протокол №
«__» _____ 2023
_____ Л.В.Цыбденова
Подпись И.О.Фамилия

Утверждаю
Методическим советом
ГБПОУ «ГЭТ»
_____ С.А. Ульянова
подпись И.О. Фамилия
Протокол № _____
«__» _____ 2023г

**Рабочая программа по учебной дисциплине
«Кавринг»
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».**

Гусиноозерск 2023г

Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих далее (ППКРС) по профессиям среднего профессионального образования далее (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение « Гусиноозёрский энергетический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КАВРИНГ	5
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КАВРИНГ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при освоении программ повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке по профессии: повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл, профильные дисциплины

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения дополнительной общеразвивающей программы «Карвинг» является приобретение практического опыта, формирование знаний и умений в технологии художественной резки по овощам и фруктам.

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество овощей и фруктов
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
- обеспечивать безопасность при охлаждении и хранении овощей и фруктов
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления художественных композиций из овощей и фруктов

знать:

- основные характеристики и пищевую ценность овощей и фруктов для композиции
- методы обработки и подготовки овощей и фруктов для приготовления сложных художественных композиций
- сохранение товарного вида продукта с учетом взаимодействия с окружающей средой
- способы минимизации отходов при подготовке овощей и фруктов актуальные направления в приготовлении художественных композиций.

Формируемые компетенции:

- ПК1.2. органолептическим методом оценивать качество овощей и фруктов
- ПК2.1. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
- ПК 2.2.; обеспечивать безопасность при охлаждении и хранении овощей и фруктов
- ПК 2.3. принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления художественных композиций из овощей и фруктов

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе: теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	36
практические занятия	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Кавринг

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Ведение в Карвинг Тема 1.1 Введение История развития карвинга.		8
	Содержание учебного материала	2
	Основы кавринга. История развития.	2
	Лабораторные работы	2
Выполнение простых упражнений		
Тема 1.2 Графическое строение узоров. Объемные цветы,	Содержание учебного материала	2
	Последовательность работы над графическим построением узоров. цветов. листьев	2
	Лабораторные и практические работы	2

листья, узоры	Последовательность работы над графическим построением узоров. цветов листьев.	2
Тема 1.3 Подготовка заготовок для объемных изделий	Содержание учебного материала	2
	Выразительные средства композиций объемных изделий	2
	Практическое занятие	2
	1.Подготовки заготовок для объемных изделий, используя выразительные средства композиции.	2
Тема 1.4 Украшение холодных блюд	Содержание учебного материала	2
	1.Техника украшения холодных блюд	2
	Лабораторные работы.	2
	1.Выполнение украшений для холодных блюд	2
Раздел 2. Базовые узоры на овощах и фруктах Тема 2.1 Карбовка		16
	Содержание учебного материала	4
	Правила карбовки овощей	2
	Особенности карбовки моркови, редьки	2
	Практические занятия	4
	Карбовка моркови	2
	Карбовка редьки	2
Тема 2.2 Строение объемных лепестков	Содержание учебного материала	6
	Правила строения объемных лепестков роз	2
	Правила строения объемных лепестков ромашки	2
	Правила строения объемных лепестков незабудки	2
	Практические занятия	6
	Выполнение операций по строению лепестков роз	2
	Выполнение операций по строению лепестков ромашки	2
	Выполнение операций по строению лепестков незабудки	2
Тема 2.3. Форма узоров	Содержание учебного материала	6
	Типы и виды узоров. Форма узоров.	2
	Разработка макетов. Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование.	2
	Приобретение навыков приготовления узоров из овощи	2
	Практические занятия	6
	Разработка макетов для вырезания узоров	2
	Вырезание легких узоров из овощей	2
	Вырезание легких узоров из овощей	2
Раздел 3. Базовые цветы		12
	Содержание учебного материала	6

Тема 3.1 Формы объемных лепестков	Технологический процесс, сырье. Качественная оценка овощей.	2
	Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции.	2
	Особенности обработки помидора, моркови, сладкого перца (нарезка, кулинарное использование).	2
	Практические занятия	6
	Обработка помидора..	2
	Обработка моркови.	2
	Обработки помидора сладкого перца	2
Тема 3.2. Легкие цветы. (Шишка, цветков из долек помидора, сладкого перца)	Содержание учебного материала	8
	Приобретение навыков по использованию ножей для вырезания цветков и шишек из овощей. Особенности разделки овощей.	2
	Вырезание шишек из моркови.	2
	Цветок из долек помидора, сладкого перца.	2
	Легкие цветы. Ознакомление с условиями хранения готовой продукции и порядком использования отходов.	2
	Практические занятия	8
	Вырезание цветка из долек помидора	2
Вырезание цветка из долек и сладкого перца.	2	
	Вырезание шишки из моркови	2
	Вырезание лилии из моркови	
Раздел4.Объемные цветы Тема 4.1 Разновидности объемных цветов		12
	Содержание учебного материала	8
	Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Особенности обработки овощей (нарезка, кулинарное использование). Виды роз. Правила использования инструментом для вырезания роз.	2
	Предварительная подготовка картофеля, цукини, свеклы (мойка, очистка, промывание, нарезка). Правила вырезание роз. Сроки хранения и реализации	2
	Классификация объемных цветов.	2
	Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование.	
	Приобретение навыков по использованию ножей для вырезания цветов. Легкие цветы	2
	Практические занятия	8
	Вырезание цветов из моркови	2
	Вырезание цветов из моркови	2
	Вырезание цветов из лука	2

	Вырезание цветов из лука	2
Тема 4.2 Розы. Бархатная Ромашка	Содержание учебного материала	4
	Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование). Виды роз. Правила использования инструментом для вырезания роз.	2
	Предварительная подготовка картофеля, цукини, свеклы (мойка, очистка, промывание, нарезка). Вырезание роз, бархатной ромашки. Сроки хранения и реализации.	2
	Практические занятия	4
	1.Вырезание роз из свеклы	2
	2.Вырезание картофеля, цукини бархатной ромашки	2
Тема 4.3.Георгина Шаровидная Объемные цветы с применением холодной вод	Содержание учебного материала	4
	Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Особенности обработки овощей (нарезка, кулинарное использование). Правила использования инструментом для вырезания цветков. Предварительная подготовка моркови.	2
	Правила обработки моркови: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки моркови. Ромашка из овощей. Бархатная ромашка из моркови. Сроки хранения и реализации.	2
	Практические занятия	4
	1.Вырезание ромашки из овощей. Вырезание «бархатной ромашки» из моркови Вырезание «Георгины» из редьки. Вырезание «Георгины» из картофеля	2
	2.Вырезание «Хризантемы» из пекинской капусты	2
Раздел 5. Моделирование композиций Тема 5.1 Составление композиций на яблоках		6
	Содержание учебного материала	4
	1.Особенности яблока. Особенности обработки яблока в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного яблока и способы предотвращения потемнения. Способы разделки яблока в зависимости от размера. Лебедь из яблока. Роза из яблока. Узоры из яблока. Объемные лепестки и цветы. Композиции на яблоках.	2
	Практические занятия	4
	Составление композиций на яблоках	2
	Составление композиций на яблоках	2
	Содержание учебного материала	4

Тема 5.2. Совмещение цветов и листьев	1.Основные критерии совмещения овощей. Разработка схем и макетов для композиции. Приобретение навыков необходимых для правильного совмещения цветов и листьев. Правила подачи, условия и сроки хранения	2
	2.Составление композиций на яблоках	2
	Практические занятия	4
	1.Вырезание цветов из овощей и фруктов	2
	2. Вырезание листьев из овощей и фруктов. Совмещение в композицию вырезанных цветов и листьев	2
Раздел 6. Базовые букеты		6
Темаб.1Художест венное оформление композиций из овощей и фруктов	Содержание учебного материала	4
	Характеристика компонентов продукции, участвующих в оформлении композиций из овощей и фруктов. Особенности составления композиций. Особенности оформления.	2
	Правила подачи композиций из овощей и фруктов	2
	Практические занятия	4
	Составить и оформить композицию из овощей	2
Составить и оформить композицию из фруктов	2	
Тема 6.2 Составление базовых букетов и композиций	Содержание учебного материала	4
	Отработка навыков художественного оформления базовых мпозиций, букетов из овощей и фруктов.	2
	Составление итогового букета из овощей и фруктов. Презентация букета. Защита композиции из фруктов.	2
	Практические занятия	4
	1.Составить букет из предложенных овощей	2
	2.Составить букет из фруктов. Букет из фруктов и овощей	2
Дифференциро ванный зачет		2
Итого		72

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;

- экран;
- комплект обучающих видеофильмов.
- Текущий контроль успеваемости студентов проводится преподавателем каждые 2 недели в следующих формах: • устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный); • практическая проверка.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Вспомогательный материал (в наборе) Мишина А.Ю. «Мастер класс по карвингу»
2. «Карвинг для начинающих» Васечкин Н.Н.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

Формы итоговой аттестации

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение экзамена.

Целью проведения экзамена является подтверждение у студентов общих и профессиональных навыков по дополнительной общеразвивающей программе «Карвинг».

К экзамену могут быть допущены студенты, успешно освоившие все элементы дополнительной общеразвивающей программы.

Примерный перечень контрольных вопросов:

1. История развития Карвинга и его применение
2. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря.
3. Понятие о гигиене труда
4. Типы и виды графических узоров
5. Способы минимизации отходов при подготовке заготовок из овощей и фруктов для объемных изделий
6. Основные критерии и органолептическая оценка качества продукции
7. Методы обработки и подготовки овощей и фруктов
8. Карбовка, способы и методы применения
9. Требования к безопасности хранения сырья
10. Технологический процесс обработки и подготовки заготовок для объемных изделий
11. Типы и виды узоров по Карвингу
12. Типы и виды объемных лепестков
13. Правила подачи блюда, условия и сроки хранения
14. Качественная оценка овощей

15. Особенности обработки помидора, моркови, сладкого перца
16. Правила использования инструментов для вырезания цветков
17. Холодная обработка. Процессы, происходящие в продуктах при холодной обработке
18. Комбинированные и вспомогательные приемы холодной обработки
19. Особенности обработки фруктов (яблока). Причины потемнения фруктов и способы предотвращения потемнения
20. Основные критерии совмещения овощей
21. Особенности составления композиций. Правила подачи композиций из овощей и фруктов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выполнять эскизы – основу для дальнейшей работы с материалом по выполнению макета;	оценка практической работы; зачет
изображать эскиз макета композиции	оценка практической работы; зачет
определять свойства предмета объем, пропорции, плотность, фактуру;	оценка практической работы; зачет
выполнять работу над композицией в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета;	оценка практической работы; зачет

<p>Изготовить букеты в соответствии требованиям к художественной отделке</p> <p>Знания:</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность овощей и фруктов для композиции</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы обработки и подготовки овощей и фруктов для приготовления сложных художественных композиций • сохранение товарного вида продукта с учетом взаимодействия с окружающей средой • способы минимизации отходов при подготовке овощей и фруктов <p>актуальные направления в приготовлении художественных композиций.</p>	<p>оценка практической работы; зачет</p>
<p>Итоговый контроль</p>	<p>Экзамен</p>

Лист изменений и дополнений
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ по УД КАВРИНГ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 2023 / 2024 учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы	Номера листов			Основание для внесения изменений
		измененных	новых	уничтоженных	

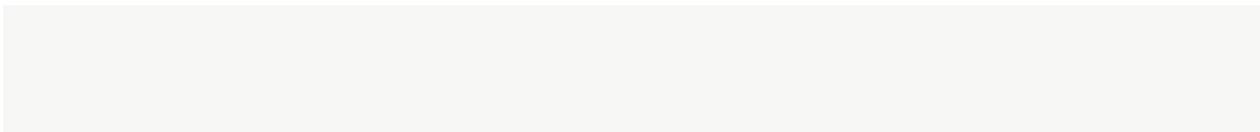
Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол от « ___ » _____ 20__ г. № ___

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024