

**Рабочая  
программа учебной дисциплины  
ОП.11 «Арт – визаж и карвинг в  
кулинарии»**

для обучающихся на базе основного общего образования специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании  
предметной цикловой комиссии  
общеобразовательных дисциплин и  
профессиональных модулей  
Протокол № 1 от 31.08.2020г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Утверждаю  
заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Н.Шумилкина

Программа учебной дисциплины «Арт – визаж и карвинг в кулинарии» разработана с учётом запросов и пожеланий работодателей, с целью развития творческих потенциалов обучающихся и на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), входящим в состав укрупнённой группы профессий 19 00 00 «Промышленная экология и биотехнологии»

**Организация – разработчик:** ГБПОУ Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчики:** Фесенко Г.И., Макарова Л.А., Головачёва М.Д., – преподаватели ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Топчей Т.И. – методист высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

## Содержание

		страница
1	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3	Условия реализации дисциплины	12
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12



**2. Структура и содержание программы учебной дисциплины  
ОП.12 «Арт – визаж и карвинг в кулинарии»**

**2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Объём образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>97</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):</b>	43
в том числе:	
Практические занятия	38
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	54
<b>Промежуточная аттестация в форме зачёта (творческой работы)</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП. 11. «Арт – визаж и карвинг в кулинарии»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Уровень усвоения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		Всего: 97	
<b>Раздел 1 Основы карвинга</b>		30	
Тема 1.1.	<p>Введение в дисциплину. История создания карвинга овощей и фруктов. Традиции данного направления в кулинарии в Тайланде и в России. Подготовка сырья к производству. Специальные ножи, инструменты и приспособления для карвинга. Их назначение. Правила их использования. Правила безопасности труда.</p> <p>Организация рабочего места для художественной нарезки традиционных овощей, плодов и фруктов.</p> <p>Виды овощей, плодов и фруктов. Их подбор и подготовка.</p> <p>Демонстрация основных приёмов резьбы.</p>		2
Тема 1.2.	<p>Организация рабочего места для карвинга помидора и огурца. Подбор ножей и инструментов. Подбор помидоров и огурцов (по размеру, цвету, плотности). Подготовка помидоров.</p> <p>Художественная нарезка: цветы – розочка, лилия, лютен, мак; грибок, корзиночка, бордюры.</p> <p>Приёмы карбования огурца различными инструментами.</p> <p>Художественная нарезка (колокольчик, листик в ассортименте, веерок, бантик, краб).</p> <p>Требования к качеству готовых изделий, деталей и фрагментов.</p> <p>Художественная нарезка (бабочка, шишка, розочка сборная).</p> <p>Требования к хранению готовых деталей и фрагментов.</p>		2
Тема 1.3.	Организация рабочего места для художественной нарезки		2

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>моркови. Подбор ножей и инструментов. Подбор моркови (по размеру, цвету). Подготовка моркови. Художественная нарезка (листик, лилия резная, ромашка). Требования к хранению готовых деталей и фрагментов.</p>		
Тема 1.4.	<p>Организация рабочего места для художественной нарезки свеклы. Подбор ножей и инструментов. Подбор свеклы (по размеру, цвету и плотности). Подготовка свеклы. Художественная нарезка (роза, роза сборная, бабочка). Требования к хранению готовых деталей и фрагментов.</p>		
Тема 1.5.	<p>Организация рабочего места для художественной нарезки тыквы. Подбор ножей и инструментов. Подбор тыквы (по размеру, плотности, цвету). Подготовка тыквы. Художественная нарезка (листик, роза, рыбки). Требования к хранению готовых деталей и фрагментов.</p>		
Тема 1.6.	<p>Организация рабочего места для художественной нарезки цуккини и редиса. Подбор ножей и инструментов. Подбор овощей (по размеру, цвету, объёму). Подготовка цуккини и редиса. Художественная нарезка (листик, роза, гвоздика). Требования к хранению готовых деталей и фрагментов.</p>		
Тема 1.7.	<p>Организация рабочего места для художественной нарезки редьки и дайкона. Подбор ножей и инструментов. Подбор редьки и дайкона (по размеру, цвету, плотности). Подготовка моркови и дайкона. Художественная нарезка (лебедь, ромашка, лилия, роза, листик). Требования к хранению готовых изделий.</p>		
Тема 1.8.	<p>Организация рабочего места для художественной нарезки лука и кольраби. Подбор ножей и инструментов. Подбор и подготовка лука (репчатого, зелёного, порея) и грибов. Карбование грибов различными</p>		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>инструментами Художественная нарезка: <b>репчатого лука</b> (розетка, лилия, хризантема),  <b>зелёный лук</b> (камыш, травка), <b>грибы</b> (помпон). Требования к хранению готовых деталей и фрагментов.</p>		
Тема 1.9.	<p>Организация рабочего места для художественной нарезки пекинской капусты и лука-порая. Подбор ножей и инструментов. Подбор пекинской капусты и (по размеру и плотности). Подготовка пекинской капусты и лука-порая. Художественная нарезка (хризантема, георгин, цветок-каскад). Условия хранения готовых цветов из пекинской капусты.</p>		
Тема 1.10.	<p>Организация рабочего места для художественной нарезки сладкого и горького перца. Подбор ножей и инструментов. Подбор перца (по размеру, цвету). Подготовка сладкого и горького перца. Художественная нарезка: <b>сладкого перца</b> (листик различной формы и цвета, корона, тюльпан), <b>горького перца</b> (колосок – красный, зелёный). Требования к хранению готовых изделий.</p>		
Тема 1.11.	<p>Организация рабочего места для карвинга яблок и груш. Подбор специальных ножей, приспособлений и инструментов. Подбор яблок и груш (по размеру, цвету, плотности). Подготовка яблок и груш. Художественная нарезка яблок - (листки различных цветов и формы; лебедь, пассифлора); груш – (лягушка, вазочка для десерта). Требования к качеству готовых изделий, деталей и фрагментов. Условия хранения яблок и груш.</p>		
Тема 1.12.	<p>Организация рабочего места для карвинга цитрусовых и винограда. Подбор ножей, приспособлений и инструментов. Подбор</p>		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>цитрусовых и винограда (по размеру, цвету) и их подготовка.</p> <p>Приёмы карбования цитрусовых различными инструментами.</p> <p>Карбование цитрусовых: продольное и поперечное различными инструментами.</p> <p>Художественная нарезка: <b>лимон</b> (бабочка, розочка, восьмёрка, бордюр);</p> <p><b>лайм</b> (для подачи к натуральным блюдам из рыбы и мяса);</p> <p><b>апельсин</b> (фигурные дольки, карбование цедры различными инструментами, корзиночка, розеточка).</p> <p><b>Виноград</b> (физалис)</p> <p>Требования к хранению готовых изделий, деталей и фрагментов</p>		
Тема 1.13.	<p>Организация рабочего места для карвинга бананов, киви. Подбор ножей и инструментов. Подбор плодов (по размеру, цвету, плотности). Подготовка плодов.</p> <p>Художественная нарезка (дельфин, лодочка).</p> <p>Требования к хранению и качеству готовых изделий, деталей и фрагментов.</p> <p>Создание композиций из отдельных фрагментов.</p>		
Тема 1.14.	<p>Организация рабочего места для художественной нарезки манго и авокадо. Подбор специальных ножей, приспособлений и инструментов. Подготовка плодов.</p> <p>Художественная нарезка: <b>манго</b> (листик; цветок, выполненный различными инструментами);</p> <p><b>авокадо</b> (цветок, выполненный различными инструментами).</p> <p>Построение композиций.</p> <p>Требования к качеству готовых изделий.</p>		
<b>Практические работы</b>		28	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа по разделу «Основы карвинга»</b>		34	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Подготовка к практическим работам.</li><li>• Оформление отчётов о практических работах.</li><li>• Поиск информации с использованием Интернет – ресурсов по технологии карвинга из экзотических плодов и фруктов.</li><li>• Проработка отдельных элементов карвинга моркови, огурца, свеклы, помидора, лука, грибов, капусты, перца.</li><li>• Изготовление композиций.</li><li>• Выполнение фотоотчёта выполненных работ.</li></ul>		
<b>Раздел 2 Арт – визаж в кулинарии</b>		13
Тема 2.1.	<p>Подготовка рабочего места. Подбор посуды, трафаретов, сырья для декорирования посуды.</p> <p>Изготовление трафаретов из картона для декорирования различной тематики (поварская, спортивная, детская, к торжествам и праздникам, в стиле современной кулинарной моды).</p> <p>Подготовка сухих продуктов для декорирования посуды и блюд (паприка, какао, шоколад, сахарная пудра, различные виды кокосовой стружки).</p> <p>Подготовка масла, майонеза, соусов, сиропов для декорирования с помощью корнетиков.</p> <p>Декорирование посуды.</p>	
Тема 2.2.	<p>Подготовка рабочего места для составления композиций из овощей, плодов и фруктов. Подбор посуды, трафаретов, инструментов, корнетиков для декорирования посуды и составления композиций.</p> <p>Декорирование посуды для подачи рыбных, мясных блюд, блюд из птицы, десертов.</p> <p>Нанесение рисунка, сеточки, орнамента, узора из масла,</p>	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

	майонеза, соусов различных цветов, сиропов.		
Тема 2.3.	Подготовка рабочего места для реализации проекта «Я рисую своё блюдо». Презентация индивидуальных проектов.		
<b>Практические работы</b>		<b>10</b>	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа по разделу «Арт – визаж в кулинарии»</b>		<b>20</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам.</li> <li>• Оформление отчётов о лабораторных работах.</li> <li>• Поиск информации с использованием Интернет – ресурсов по технологии карвинга и составления композиций из различных овощей, плодов и фруктов.</li> <li>• Проработка отдельных элементов карвинга моркови, огурца, свеклы, помидора, лука, грибов, капусты, перца.</li> <li>• Изготовление отдельных фрагментов декора для составления конструкций.</li> <li>• Подготовка проекта «Я рисую своё блюдо».</li> <li>• Выполнение фотоотчёта выполненных работ.</li> </ul>			



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

У3 выполнение декорирования посуды и блюд	Оценка выполнения практических работ (отчёт и защита практической работы) Текущий контроль в форме: ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
У4 изготовление и применение трафаретов для декора	Оценка выполнения практических работ (отчёт и защита практической работы) Текущий контроль в форме: ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
<b>Знания:</b> 31 правил использования специальных инструментов и приспособлений для карвинга	Оценка выполнения практических работ Текущий контроль в форме: ✓ устного опроса
32 современных видов сырья для дизайна кулинарных блюд	Текущий контроль в форме: ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
33 условий хранения элементов, комбинаций и композиций декора посуды и блюд	Оценка выполнения практических работ Текущий контроль в форме: ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
34 требований к оформлению блюд	Оценка выполнения практических работ Текущий контроль в форме: ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
35 правил безопасности труда	Оценка выполнения практических работ Текущий контроль в форме: ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
36 требований к качеству изделий из овощей, плодов и фруктов	Текущий контроль в форме: ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
Промежуточная аттестация в форме зачёта	