

**Аннотация к программе**  
**Дисциплина**  
**ОП.11. «АРТ - ВИЗАЖ И КАРВИНГ В КУЛИНАРИИ»**  
**Преподаватели Фесенко Г.И., Макарова Л.А., Головачёва М.Д**

**Согласовано:** ИП «Романова НР» директор Романова Н.Р.

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла из вариативной части (компонент образовательного учреждения)

**Цели и задачи дисциплины** - является создание условий для формирования общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебного курса обучающиеся должны **уметь:**

У1. Пользоваться инструментами и приспособлениями для карвинга

У2. Выполнять сложные виды нарезки овощей, плодов и фруктов

У3. Осуществлять декорирование посуды и блюд

У4. Изготавливать и применять трафареты для декора

**знать:**

31. Правила использования специальных инструментов и приспособлений для карвинга

32. Современные виды сырья для дизайна кулинарных блюд

33. Условия хранения элементов, комбинаций и композиций декора посуды и блюд

34. Требования к оформлению блюд

35. Правила безопасности труда

36. Требования к качеству изделий из овощей, плодов и фруктов

**Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 97 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 43 часа; практические работы - 38 часов; самостоятельной работы обучающегося - 54 часов.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Раздел 1 Основы карвинга**

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.

Организация рабочего места для художественной нарезки традиционных овощей, плодов и фруктов.

Виды овощей, плодов и фруктов. Их подбор и подготовка.

Демонстрация основных приёмов резьбы.

**Раздел 2 Арт - визаж в кулинарии**

Подготовка рабочего места. Подбор посуды, трафаретов, сырья для декорирования посуды.

Изготовление трафаретов из картона для декорирования различной тематики (поварская, спортивная, детская, к торжествам и праздникам, в стиле современной кулинарной моды).

Подготовка сухих продуктов для декорирования посуды и блюд (паприка, какао, шоколад, сахарная пудра, различные виды кокосовой стружки).

Подготовка масла, майонеза, соусов, сиропов для декорирования с помощью корнетиков.

Декорирование посуды.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

#### **Требования к материально - техническому обеспечению.**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- столы и стулья производственные
- посуда и инвентарь: миски глубокие, ножи, выемки, ножи для очистки овощей, набор инструментов и приспособлений для карвинга, тарелки (в ассортименте), блюда, вазы, подставки для составления композиций, ёмкость для хранения льда, шпажки (в ассортименте), ситечко, трафареты для декора.

### **Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Печатные издания:**

##### *Основные источники:*

- Е.Мороз, Украшение блюд праздничного стола
- Е.Мороз «Кулинарный Арт-визаж»,
- Е.Мороз, «Чудеса из овощей и фруктов», Арт - родник, 2008г
- А.В.Мишина Карвинг (мастер-класс). М. 2006. ООО «Бёрнер Ист»

##### *Дополнительные источники:*

- Рудольф Биллер «Как украсить блюдо»
- Мари Эльза Лобо «Украшения из овощей и фруктов»
- М.Мюллер, Э.Прач, Х.Криг «Праздник на столе». М. 2000 Издательский дом «Неола 21-й век».
- С.С.Козин «Украшения из овощей и фруктов. Праздничная фантазия». М. Издательская группа «Конт энт»
- Книга о вкусной и здоровой пище. Агропромиздат, Москва, 1986 г.
- Материалы газет и журналов

*Электронные ресурсы:* форма доступа:

[www.Bing.com](http://www.Bing.com)

[www.kgpi.ru](http://www.kgpi.ru) [www.Jandex.ru](http://www.Jandex.ru)