

ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО КАРВИНГА

1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные знания в области художественно-эстетического оформления кулинарных блюд и изделий на концептуальных предприятиях питания различных типов и классов и умеющих на практике применять их в процессе воспитания и обучения школьников с гарантией конкурентной способности в условиях рыночной экономики.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы кулинарного карвинга» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Основы кулинарного карвинга» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Графика», «Детали машин», «Дизайн и композиция костюма», «Дизайн помещений и интерьер дома», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Маркетинг в малом бизнесе», «Маркетинг образовательных услуг», «Материаловедение швейного производства», «Начертательная геометрия», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Основы физиологии и гигиены питания», «Перспективные материалы и технологии», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Рукоделие», «Современные технологии в дизайне костюма», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Товароведение с основами микробиологии», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления

кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; элементы кулинарного дизайна готовых блюд; качественные показатели блюд;

уметь

– определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; применять элементы кулинарного дизайна готовых блюд; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 2,
общая трудоёмкость дисциплины в часах – 72 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 12 ч., СРС – 56 ч.),
распределение по семестрам – 5 курс, лето,
форма и место отчётности – аттестация с оценкой (5 курс, лето).

5. Краткое содержание дисциплины

Декорирование и оформление готовых блюд..

Декорирование цветовым решением. Зелень на столе. Оформление готовых блюд. Закуски. Салаты. Оформление готовых блюд. Первые блюда. Оформление готовых блюд. Прием «выкладка». Десерт. Оформление постановочных блюд.

Основы карвинга..

Карвинг по овощам и фруктам. Словарь карвингиста. Правила выбора, обработки и хранения продуктов для карвинга.

Простые способы резьбы..

Надсечка Надрезка Спираль Корона Выемка Каннелирование Калибровка

Вариации карвинга..

Вариации из репчатого лука и вареного яйца Вариации из моркови. Плоский орнамент. Фигурная высечка. Вариации из сладкого (болгарского) перца, из китайской капусты Знаки Зодиака и кулинарный декор. Вариации из ананаса. Вариации из яблока. Резное яблоко. Объемные фигурки «Аквариум», «Зоопарк» Объемные фигурки «Птичий двор» Объемные фигурки «Цветы»

6. Разработчик

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".