

План-график программы

Форма наставничества «Мастер - студент»

Код и специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Название занятия	Дата	Форма проведения
Организационный этап			
1-2	Вводное занятие. Понятие программы. Инструктаж по технике безопасности и санитарии Знакомство с искусством КАРВИНГА. История возникновения КАРВИНГА.	07.09.2024г 14.09.2024г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
Основной этап			
3-4	Знакомство с искусством КАРВИНГА. Просмотр фильма с пошаговым показом , DVD фильм. Вырезание цветов из моркови с помощью спец приспособлений, показ инструментов.	20.09.2024г 27.09.2024г	Беседа, видео обучение, демонстрация. Практическое выполнение
5-6	Знакомство с искусством КАРВИНГА. Альбом с пошаговым показом. Вырезание цветов из картофеля с помощью спец приспособлений, показ инструментов	07.10.2024г 14.10.2024г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение

7-8	Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей. Фигурная точка картофеля: карбование (каннелирование)	18.10.2024г 25.10.2024г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
9-10	Украшение из фруктов: яблоко-лебедь, киви, мандарин- цветы.	08.11.2024г 15.11.2024г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
11-12	КАРВИНГ. Украшение из овощей. «Флоксы» из моркови. Составление композиции.	22.11.2024г 29.11.2024г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
13-14	Мастер-класс. «Идея для подачи желе». Разнообразная техника работы подачи желе. Апельсин-корзина, апельсин-долька, форма для желе.	06.12.2024г 13.12.2024г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
15-16	КАРВИНГ. Украшение из овощей. Пекинская капуста-хризантема.	20.12.2024г 27.12.2024г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
17-18	Уроки Арт-визажа «Я рисую свое блюдо». Вырезание листиков из овощей. Украшение тарелки, декорирование.	10.01.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
19-20	КАРВИНГ. Украшение из овощей.	17.01.2025г 24.01.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение

	Роза из картофеля, редьки, моркови. Составление композиции.		
21-22	КАРВИНГ. Украшение из овощей. Георгины из картофеля с помощью спец ножей. Составление композиций.	31.01.2025г 07.02.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
23-24	КАРВИНГ. Украшение из овощей. Шишки из моркови с помощью спец ножей. Составление композиции.	14.02.2025г 21.02.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
25-26	КАРВИНГ. Украшение из овощей. Вырезание листиков из моркови с помощью спец ножей. Составление букетов из овощей.	28.02.2025г 14.03.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
27-28	КАРВИНГ. Украшение из вареных яиц- ромашки, листики из огурца. Составление композиции.	21.03.2025г 28.03.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
29-30	КАРВИНГ. Украшение из овощей. Свежий (соленый) огурец- пальмовая ветвь, листики, колокольчики. Составление композиций.	04.04.2025г 11.04.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение

31-32	КАРВИНГ. Украшение из овощей. Свежий помидор-выполнение роз разными способами. Составление композиций.	18.04.2025г 25.04.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
33-34	КАРВИНГ. Украшение из овощей. Сладкий перец – цветы. Составление композиций.	16.05.2025г 17.05.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
35-36	КАРВИНГ. Украшение из овощей. Редис- цветы. Составление композиций	23.05.2025г 30.05.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
37-38	КАРВИНГ. Корзина из арбуза, кабачка. Составление композиции.	06.06.2025г 13.06.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
39-40	Нарезка свежих овощей в банкетном исполнении . Составление композиций.	20.06.2025г	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
41	Проведение и участие в предметной декаде по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Показ мастер –классов для первокурсников.	15.10.24-24.10.24	Беседа, мастер-класс, демонстрация. Практическое выполнение
42	Подготовка и проведение наставляемыми мастер-классов для учащихся школ в рамках	В течение года	Беседа, мастер-класс, демонстрация. Практическое выполнение

	мероприятий ГБПОУ РО «КТТ» по профориентации		
43	Подготовка к профессиональным областным, территориальным конкурсам, конкурсу «Профессионалы» по компетенции поварское дело.	В течение года	Беседа, демонстрация. Практическое выполнение
44	Экскурсии на предприятия общественного питания	В течение года	Беседа, мастер-класс
45	Прохождение производственной практики на предприятиях города	В течение года	Практическое выполнение
Аналитический этап			
46	Подготовка отчета наставника. Итоги реализации программы.	В конце года	Круглый стол

Наставник, мастер производственного обучения Вердеш О.А.