

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 2 от 27.10.2021 г.
Председатель
МС Губанов С.А.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 2 от 24.11.2021 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от
28.11.2021г. № 331/п

Разработчик:

Директор
В.В. Нерминова



**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

Общеразвивающая программа

Основы карвинга

(ознакомительный уровень)

2021 г.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Название программы:** Основы карвинга (ознакомительный уровень).
2. **Категория слушателей:** Ученики 7 – 9 классов школ.
3. **Цель освоение программы:** формирование и развитие творческих способностей обучающихся в индустрии питания и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и эстетическом совершенствовании.
4. **Форма обучения:** очно / заочная, с применением дистанционных образовательных технологий/ 24 часа.
5. **Освоение программы предполагает достижение следующего(щих) уровня(ней) квалификации** предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н.
6. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией: выполнение композиций из овощей и фруктов.

7. Результаты обучения:

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания,
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, фруктов полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального

использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения сырья;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продукт.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		Промежуточная аттестация
			из них		из них		
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	теоретические	практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение. История развития карвинга.	2	1		1		
2	Санитария и гигиена труда. Основные понятия техники безопасности.	2	1		1		
3	Материалы и инструменты.	2	1		1		
4	Приемы резьбы	2	1	1			
5	Технология изготовления украшений из овощей и фруктов	4	1	3			
6	Составление композиций из одного вида овощей (фруктов).	4	1	3			

7	Составление композиций из нескольких видов овощей (фруктов).	4	1	3			
Промежуточная аттестация		4					4 зачет
Всего:		24	7	10	3		4

9. Тематическое планирование

Наименование раздела программы	Содержание учебного материала		Количество часов	Уровень усвоения
Тема 1 Введение. История развития карвинга.	Содержание:		2	2
	1	История развития карвинга. Ознакомления с культурными традициями различных видов карвинга.		
Тема 2 Санитария и гигиена труда. Основные понятия техники безопасности.	Содержание:		2	2
	1	Знакомство с основами санитарии и гигиены. Гигиенические требования к чистоте тела и одежды работника, требования санитарии и гигиены при работе с продуктами.		
Тема 3 Материалы и инструменты.	Содержание:		2	2
	1	Набор инструментов и материалов для карвинга. Назначение режущих инструментов, входящих в набор для карвинга. Способы ухода за режущим инструментом и правила его хранения		
Тема 4 Приемы резьбы	Содержание:		2	2
	1	Правила и приемы резьбы.		
Тема 5 Технология	Содержание:		4	2
	1	Знакомство с видами фруктов, овощей их структурой,	1	2

изготовления украшений из овощей и фруктов		правилами подбора и первичной обработки.		
	2	Основные техники вырезания (прямолинейная, ажурная, многоступенчатая, однорядная). Основные приемы вырезания фруктов (насечение, подрезание, лепесткование).	3	2
Тема 6	Содержание:		4	2
Составление композиций из одного вида овощей (фруктов).	1	Составление композиций из одного вида овощей.	2	2
	2	Составление композиций из одного вида фруктов.	2	2
Тема 7	Содержание:		4	2
Составление композиций из нескольких видов овощей (фруктов).	Способы составление фруктовых, овощных композиций. Art объекты из овощей и фруктов.			
Промежуточная аттестация	Творческая работа. Создание декоративной композиции.		4	3

10. Организационно–педагогические условия

10.1 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Мультимедийная аудитория, вместимостью более 30 человек.
Мастерская Поварское дело Учебная кухня	Гастроемкость, стол производственный, миксер планетарный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, стеллажи кухонные. посуда, инвентарь для карвинга, протирачная машина слайсер, кастрюли, столовая посуда, посуда для подачи блюд, миксер, блендер.
Компьютерный класс	Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное

	программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI.
Канцелярские товары	Бумага, ручки, маркеры, плакаты
<i>Другое</i>	Компьютер (моноблок), ноутбук, МФУ, проектор, презентер, экран для проектора, аудиосистема MS Win 10 prof, Microsoft Office 2019, Home and Student, Dr.WebSecuritySpace, катриджи для МФУ.

10.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Руководитель Ресурсного центра
Разработчик контента	Преподаватель
Лектор	Преподаватель специальных дисциплин
Модератор	Преподаватель
Тьютор	Куратор

10.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (Текст): учебник. – М: Академия, 2017. – 254с.

2. Васюкова А. Т. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Рудольф Биллер. Как украсить блюдо. – М.: Ниола-пресс, 2018

Интернет-ресурсы:

1. http://мастер-повар.рф/index.php?show_full_lesson=153
2. <https://meganorm.ru/Index2/1/4293838/4293838083.htm>
3. <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293838/4293838082.htm>

11. Оценка качества освоения программы

11.1 Форма промежуточной аттестации по программе:

Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов
Промежуточная аттестация	Творческая работа	«зачтено» / «не зачтено»	Система дистанционного обучения (Moodle)

11.2 Примеры оценочных материалов для промежуточной аттестации:

Задания для творческой работы

1. Вырезать лапоть из картофеля
2. Вырезать рыбку из моркови
3. Вырезать гриб из картофеля, тюльпан из моркови
4. Вырезать розу, лебедя из картофеля, георгин, листик из моркови
5. Вырезать розу из помидора, колокольчик, листик из огурца, стрелу из яблока
6. Вырезать хризантему из перца, лилию, артишок из лука репчатого
7. Вырезать композицию «Цветочный букет»
8. Вырезать композицию «Лесная поляна»
9. Вырезать композицию «Аквариум»
10. Вырезать композицию «Лебединое озеро»

11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:

Критерии оценивания	Балл
Персональная гигиена	1
Организация рабочего места	1
Техника безопасности на рабочем месте	1
Навыки и знания кулинарной обработки овощей и фруктов	2
Корректное использование инструментов для карвинга	2
Знание и применение приёмов резьбы	2
Внешний вид, оформление	3
Сложность приготовления	3
Оригинальное сочетание продуктов в композиции	3
Дизайн изделия	3
Итого	21

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе **Основы карвинга (ознакомительный уровень)**, при получении не менее **15 баллов** за выполненную творческую работу.