



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и
социальных технологий»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«КАРВИНГ»



г. Тюмень, 2020 год

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель генерального
директора
Общества с ограниченной
ответственностью Управляющей
компании «Восток»



Марочкина М.Ю.

20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский колледж
производственных и социальных
технологий»



Шпак Т.Е.

20 20 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«КАРВИНГ»

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «КАРВИНГ»

1. Цели реализации программы

Дополнительная общеобразовательная программа направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительная общеобразовательная программа обеспечивает адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

2. Требования к результатам программы

2.1. Характеристика программы

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н);
- спецификацией стандартов WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Поварское дело».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – сертификат.

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

- 3-1 Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение
- 3-2 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды
- 3-3 Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря
- 3-4 Существующие виды фруктов, овощей
- 3-5 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов

уметь:

- У-1 Рационально использовать продукты и расходные материалы
- У-2 Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены
- У-3 Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам
- У-4 Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки
- У-5 Нарезать и формовать овощи и фрукты.

С целью выявления результативности обучения, проводится диагностика (мониторинг).

Содержание программы

Категория слушателей: дети в возрасте от 16 лет.

Трудоемкость обучения: 48 ак. часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Введение в Карвинг	4	4	–	–	–
2	Раздел 2. Базовые узоры на овощах и фруктах	4	2	–	2	–
3	Раздел 3. Базовые цветы	8	2	–	6	–
4	Раздел 4. Объемные цветы	12	3	–	9	–
5	Раздел 5. Моделирование композиций	10	2	–	8	–
6	Раздел 6. Базовые букеты	6	2	–	4	–
7	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	4	–	–	–	4
	ИТОГО:	48	15	–	29	4

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД
1.	Раздел 1. Введение в Карвинг		4	
1.1.	Тема 1.1. Введение. История развития карвинга, и его применение	Содержание История карвинга. Организация рабочего места. Безопасные приемы труда и санитарно-гигиенические правила.	2	3-2, 3-3, 3-5
1.2.	Тема 1.2. Графическое строение узоров. Объемные цветы, листья, узоры	Содержание Графическое строение узоров. Объемные цветы, листья, узоры	1	3-1, 3-3
1.3.	Тема 1.3 Подготовка заготовок для объемных изделий	Содержание Подготовка заготовок для объемных изделий	1	3-1, 3-3
2	Раздел 2. Базовые узоры на овощах и фруктах		4	
2.1	Тема 2.1 Виды овощей, правила подбора и хранения	Содержание Виды овощей, правила подбора и хранения	1	3-4
2.2.	Тема 2.3. Форма узоров	Содержание Типы и виды узоров. Форма узоров. Разработка макетов. Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование.	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4
		Лабораторное занятие 1 Разработка макетов для вырезания узоров. Вырезание легких узоров из овощей	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
3.	Раздел 3. Базовые цветы		8	
3.1.	Тема 3.1. Формы и строение объемных лепестков	Содержание Типы и виды объемных лепестков. Предварительная подготовка необходимых овощей. Правила построения объемных лепестков. Приобретение навыков необходимых для построения объемных	1	3-1, 3-2, 3-3

		лепестков. Правила подачи, условия и сроки хранения.		
		Лабораторное занятие 2	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Разработка макетов и схем для объемных лепестков из огурцов, перцев, яблок. Строение объемных лепестков из огурцов, перцев, яблок		
		Лабораторное занятие 3	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Вырезание объемных лепестков из овощей и фруктов		
3.2.	Тема 3.2. Легкие цветы (Шишка, цветок из долек помидора, сладкого перца)	Содержание	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5
		Приобретение навыков по использованию ножей для вырезания цветков и шишек из овощей. Особенности разделки овощей. Вырезание шишек из моркови. Цветок из долек помидора, сладкого перца. Легкие цветы. Ознакомление с условиями хранения готовой продукции и порядком использования отходов.		
		Лабораторное занятие 4	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Вырезание цветка из долек помидора и сладкого перца. Шишка из моркови		
4.	Раздел 4. Объемные цветы		12	
4.1.	Тема 4.1. Разновидности объемных цветов. Розы.	Содержание	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5
		Классификация объемных цветов. Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Приобретение навыков по использованию ножей для вырезания цветов. Легкие цветы.		
		Лабораторное занятие 5	3	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Вырезание роз из свеклы. Вырезание роз из картофеля		
4.2.	Тема 4.2. Бархатная Ромашка. Георгина шаровидная	Содержание	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5
		Правила использования инструментом для вырезания цветков. Предварительная подготовка моркови. Ромашка из овощей. Бархатная ромашка из моркови.		
		Лабораторное занятие 6	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Вырезание ромашки из овощей. Вырезание «бархатной ромашки» из моркови		
		Лабораторное занятие 7	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Вырезание «Георгины» из редьки. Вырезание «Георгины» из		

		картофеля.			
4.3.	Тема 4.3. Объемные цветы с применением холодной воды	Содержание	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5	
		Комбинированные и вспомогательные приемы холодной обработки. Правила обработки овощей, для объемных цветков с применением холодной воды: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ.			
		Лабораторное занятие 8	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5	
		Вырезание «Хризантемы» из пекинской капусты			
5.	Раздел 5. Моделирование композиций		10		
5.1.	Тема 5.1 Составление композиций на яблоках	Содержание	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5	
		Способы разделки яблока в зависимости от размера. Лебедь из яблока. Роза из яблока. Узоры из яблока. Объемные лепестки и цветы. Композиции на яблоках.			
		Лабораторное занятие 9	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5	
		Составление композиций на яблоках			
5.2.	Тема 5.2. Совмещение цветов и листьев	Содержание	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5	
		Основные критерии совмещения овощей. Разработка схем и макетов для композиции. Приобретение навыков необходимых для правильного совмещения цветов и листьев.			
		Лабораторное занятие 10	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5	
				Вырезание цветов из овощей и фруктов	
		Лабораторное занятие 11	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5	
				Вырезание листьев из овощей и фруктов	
		Лабораторное занятие 12	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5	
		Совмещение в композицию вырезанных цветов и листьев			
6.	Раздел 6. Базовые букеты		6		
6.1.	Тема 6.1. Художественное оформление композиций из овощей и фруктов	Содержание	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5	
		Характеристика компонентов продукции, участвующих в оформлении композиций из овощей и фруктов. Особенности составления композиций. Особенности оформления. Правила подачи композиций из овощей и фруктов.			
		Лабораторное занятие 13	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5	
		Составить и оформить композицию из овощей и фруктов			

6.2.	Тема 6.2 Составление базовых букетов и композиций	Содержание	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5
		Отработка навыков художественного оформления базовых композиций, букетов из овощей и фруктов. Составление итогового букета из овощей и фруктов. Презентация букета. Защита композиции из фруктов.		
		Лабораторное занятие 14		
		Составить букет из предложенных овощей и фруктов.	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
7.	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Всего	48	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля, темы
1 день	Раздел 1. Введение в Карвинг
2 день	Раздел 2. Базовые узоры на овощах и фруктах
3 день	Раздел 3. Базовые цветы
4 день	Раздел 4. Объемные цветы
5 день	Раздел 5. Моделирование композиций
6 день	Раздел 6. Базовые букеты
7 день	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет «Поварское дело»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя рабочие места обучающихся компьютер, МФУ маркерная доска
Мастерская по компетенции «Поварское дело»	Лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной

		<p>(Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки);</p> <p>стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).</p> <p>Инструменты: ножи; набор инструментов для карвинга; разделочные доски; гостроемкости.</p> <p>Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага.</p>
<p>Мастерская по компетенции «Поварское дело»</p>	<p>Итоговая аттестация – дифференцированный зачет</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p>Оборудование: весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).</p> <p>Инструменты: ножи; набор инструментов для карвинга;</p>

		разделочные доски; гостроемкости. Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага.
--	--	--

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники

1. Мишина А.Ю. Вспомогательный материал (в наборе) «Мастер-класс по карвингу»

Дополнительные источники:

1. Кристианини Джина, Страбелло Вилма. Фантазии из овощей и фруктов // Дж. Кристианини, В, Страбелло . – М.: Наоола – пресс, 2015.

10. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей // М.Е. Кузнецова. – М.: «ОЛМА ПРЕСС», 2017.

11. Журнал. «Карвинг. Мастер-класс. Мишина А. В.». – Москва, 2017.

2. Козина М. Как украсить блюдо // М. Козина. – М.: Владис, 2014.

3. Кузнецова М.Е. Изысканные цветы из овощей // М.Е. Кузнецова. – М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА. – (Золотая библиотека хозяйки), 2014.

4. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей: 100 оригинальных идей // М.Е. Кузнецова. – М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА. – (Золотая библиотека хозяйки), 2015.

5. Людек Прохазка. Вырезаем из овощей и фруктов // Прохазка Л. – Харьков: Книжный клуб семейного досуга, 2015.

6. Вернер Шульitze, Ульрике Хартнер. Тыква: поделки и украшения // Шульitze В., Хартнер У. – М.: ИД «Арт – родник», 2015.

7. Кристанини Ди Фидио. Композиции из овощей и фруктов для вашего стола // Кристанини Ди Фидио. – М.: Ниола – Пресс, 2015.

8. Нарахенапитене Сумит Премалал де Коста. Самоучитель «Вкусные украшения для праздничного стола» // Нарахенапитене Сумит Премалал де Коста. – М.: «АСТ- Асрель», 2017

9. Биллер Р. Как украсить блюдо // Р. Биллер. – М.: «АСТ - Асрель», 2017.

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем программы и проводится в форме дифференцированного зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Типовое задание для дифференцированного зачета:

1. Произвести нарезку листьев.
2. Произвести нарезку шишки из моркови.
3. Провести нарезку объёмных цветов.

Время выполнения задания: 4 часа.

6. Составители программы

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»