

АННОТАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«КАРВИНГ»

Область применения рабочей программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Карвинг» разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018г. N 196 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями 30.09.2020г.).

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Уровень программы: ознакомительный.

Актуальность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Карвинг» продиктована возможностью проявлять свою фантазию в кулинарном искусстве, ознакомления с современными способами украшения блюд.

Реализация программы позволит подростку ознакомиться с основными правилами по нарезке элементов композиций, составлению законченной композиции.

Цель программы: обучение слушателей основам нарезки из овощей и фруктов различных фигур и составлению композиций.

Задачи программы:

Образовательные:

- повысить у студентов уровень навыков и знаний по вырезанию композиций из овощей и фруктов;
- оказать содействие студентам в освоении навыков вырезанию композиций из овощей и фруктов.

Развивающие:

- развивать у студентов умение ориентироваться в нестандартных ситуациях;
- способствовать развитию у студентов таких умений, как эстетический вкус, логическое мышление, фантазию.

Воспитательные:

- воспитать у студентов дисциплинированность и ответственность при работе с инструментами для карвинга;
- выработать у студентов культуру поведения в коллективе;
- сформировать у студентов сознательное и ответственное отношение к собственному здоровью, к личной безопасности и безопасности окружающих.

Возрастная категория обучающихся по программе: к освоению программы допускаются лица без ограничения по возрасту и уровню образования.

Форма обучения: очная

Форма занятий: групповая

Режим занятий: 2 раза в неделю/ 3 академических часа

При планировании занятий педагог может вносить в программу коррективы по мере необходимости в зависимости от конкретных условий работы, интересов обучающихся и их подготовки.

Срок реализации программы: 1 месяц/ 36 часов.

Планируемые результаты:

Результатом освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: нарезка и творческое оформление овощей и фруктов в композиции.

В ходе освоения программы обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента нарезки композиций из овощей и фруктов - организации технологического процесса фигурной нарезки овощей и фруктов;
- контроля качества и безопасности готовой композиции;
- организации рабочего места по изготовлению композиций из овощей;

уметь:

- органолептически оценивать качество овощей и фруктов;
- принимать организационные решения по фантазийному решению в оформлении композиций;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- оценивать качество и безопасность готовой композиции и отдельных ее элементов;
- применять коммуникативные умения;
- определять режим хранения овощей и фруктов;

знать:

- требования к качеству овощей и фруктов;
- методы нарезки и оформления композиций из овощей и фруктов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при составлении композиций.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Ознакомление с историей карвинга. Изучение инструментов и техники работы карвинга. Техника безопасности и личная.

Тема 2. Первичная подготовка овощей и фруктов для карвинга.

Тема 3. Работа с мелкими овощами. Простые элементы фигурной нарезки из картофеля, лука, репы, редиса, моркови, свеклы, плодовых овощей.

Тема 4. Фигурные цветочные композиции из репы, моркови, свеклы, лука, редиса, картофеля, плодовых овощей.

Тема 5. Художественная резка по кольраби и дайкону

Тема 6. Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня

Тема 7. Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций.

Тема 8. Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов.

Тема 9. Элементы украшений холодных блюд и закусок.

Тема 10. Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов.