

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГПОУ ТО «ДПК»)

Принята на заседании предметной(цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания» Протокол от «13» февраля 2020 г.№ 6	«Утверждаю» Директор ГПОУ ТО «ДПК» Т.А. Советова «13» февраля 2020 г
---	---

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«КАРВИНГ»**

Направленность: социально-педагогическая

Уровень: ознакомительный

Возраст учащихся: без ограничения по возрасту и уровню образования.

Срок освоения: 1,5 месяца/ 36 часов

Автор//разработчик:

Плесневич Ирина Николаевна,
мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК»

Донской, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ	8
4. ПРИЛОЖЕНИЕ А КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	9
5. ПРИЛОЖЕНИЕ Б ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	11

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. 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 по 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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

2. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

2.1. УЧЕБНЫЙ (ТЕМАТИЧЕСКИЙ) ПЛАН дополнительной профессиональной программы «Карвинг»

Количество часов - **72**:

Из них: аудиторных – **36 часов** (из них теории - 6, практики – 30)
самостоятельная работа – **36 часов**.

п/п	Наименование тем	Количество часов				Форма аттестации (контроль)	
		<i>Макс. нагрузка</i>	<i>теория</i>		<i>практика (практическая подготовка)</i>		
			Аудит. час	Сам работа	Аудит. час		Сам.р абота.
1.	Ознакомление с историей карвинга. Изучение инструментов и техники работы карвинга. Техника безопасности	5	3	2			зачет
2.	Первичная подготовка овощей и фруктов для карвинга	5	3	2			
3.	Работа с мелкими овощами. Простые элементы фигурной	10			6	4	
4.	Фигурные цветочные композиции из репы, моркови, свеклы, лука.	10			6	4	
5.	Художественная резка по кольраби и дайкону	7			3	4	
6.	Работа с крупными овощами и плодами –	7			3	4	
7.	Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций	7			3	4	
8.	Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов.	7			3	4	
9.	Элементы украшений холодных блюд и закусок	7			3	4	
10.	Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов. Зачет	7			3	4	Композиция
	Итого	72	6	4	30	32	

2.2 СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОГО (ТЕМАТИЧЕСКОГО) ПЛАНА

Тема 1. Ознакомление с историей карвинга. Изучение инструментов и техники работы карвинга. Техника безопасности и личная (5 часа)

Теория (3 ч) Ознакомление с историей карвинга.

Изучение инструментов и техники работы карвинга.

Техника безопасности и личная гигиена. Подготовка рабочего места.

Самостоятельная работа (2ч)

Подготовка своего рабочего места и инструментов для самостоятельной работы.

Тема 2 Первичная подготовка овощей и фруктов для карвинга. (5 часа)

Теория(3 ч) Подготовка овощей и фруктов для карвинга.

Сортировка, калибровка, мытье.

Самостоятельная работа (2ч)

Подготовка овощей и фруктов для карвинга.

Сортировка, калибровка, мытье.

Тема 3.Работа с мелкими овощами. Простые элементы фигурной нарезки из картофеля, лука, репы, редиса, моркови, свеклы, плодовых овощей (10 часов)

Практическая подготовка (6 ч) Работа с мелкими овощами.

Простые элементы фигурной нарезки из картофеля, лука, репы, редиса, моркови, свеклы, плодовых овощей

Самостоятельная работа (4ч)

Нарезание простых элементов 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. (10 часов)

Практическая подготовка(6 ч) Фигурные цветочные композиции из репы, моркови, свеклы, лука, редиса, картофеля, плодовых овощей.

Самостоятельная работа (4ч)

Вырезание фигурных цветочных композиции из репы, моркови, свеклы, лука, редиса, картофеля, плодовых овощей.

Тема 5. Художественная резка по кольраби и дайкону (7 часов)

Практическая подготовка(3 ч) Изучение национальных и традиционных оформлений и подач готовых блюд. Изучение истории продуктов, как их, классическое оформление.

Самостоятельная работа (4ч)

Вырезание несложных национальных орнаментов по кольраби и дайкону.

Тема 6. Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня (7часов)

Практическая подготовка(3ч) Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня

Самостоятельная работа (4ч)

Вырезание несложных орнаментов по крупным овощам и плодам –тыква, кабачок, арбуз.

Тема 7. Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций (7часов)

Практическая подготовка(3 ч) Нарезка цветов и фигур из фруктов.

Составление композиций.

Самостоятельная работа (4ч)

Индивидуальная нарезка цветов и фигур из фруктов.

Составление композиций.

Тема 8. Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов (7часов)

Практическая подготовка(3ч) Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов.

Самостоятельная работа (4ч)

Нарезка и составление букетов и композиций из овощей и фруктов по своему выбору.

Тема 9. Элементы украшений холодных блюд и закусок (7часов)

Практическая подготовка(3ч) Элементы украшений холодных блюд.

Самостоятельная работа (4ч)

Нарезание элементов украшения холодных блюд и составления овощной тарелки по своему выбору.

Тема 10. Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов. (7часов)

Практическая подготовка(3ч) Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов. Зачет - авторские работы - выставка работ обучающихся

Самостоятельная работа (4ч)

Самостоятельное составление индивидуальной сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое условие реализации программы

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: лаборатории для карвинга.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории:

- компьютер; средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);
- производственные столы, раковины; слайсер, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Зими́на М.А. Вкусные украшения –М.Эскимо.2004 г.
2. Кузнецова М.С. Цветы из овощей – М.Астель .2011г.
3. Кузнецова М.С. Украшение блюд и цветы из овощей – М.Астель .2011г.
4. Мари Эльза Лабо Украшение из овощей и фруктов – М.Клуб семейного досуга. 2011г.
5. Мороз Е.Е. Кулинарный Арт-визаж –М.Ниола-пресс. 2009 г.
6. Репина М.В. Чудеса на столе – М.Профиздат.2008 г.
7. www.urusnoeda.com

4.3. Кадровые условия реализации программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
«Карвинг»

№ п/ п	Тема	Недели											
		1		2		3		4		5		6	
		Дни/часы											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Ознакомление с историей карвинга. Изучение инструментов и техники работы карвинга. Техника безопасности и личная гигиена. Подготовка рабочего места.	3 то ¹	2 ср ²										
2.	Первичная подготовка овощей и фруктов для карвинга.		3 то	2 ср									
3.	Работа с мелкими овощами. Простые элементы фигурной нарезки из картофеля, лука, репы, редиса, моркови, свеклы, плодовых овощей.			3 пр ³	2 ср	3 пр	2 ср						
4.	Фигурные цветочные композиции из репы, моркови, свеклы, лука, редиса, картофеля, плодовых овощей.					3 пр	2 ср	3 пр	2 ср				
5.	Художественная резка по кольраби и дайкону.							3 пр	4 ср				
6.	Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня									3 пр	4 ср		

7.	Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций.										3пр	4ср		
8.	Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов.											3пр	4ср	
9.	Элементы украшений холодных блюд и закусок.												3пр	4ср
10.	Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов. Конкурсные авторские работы (выставка работ обучающихся - зачет)													1пр 2з 4ср

то¹ – теоретическое обучение

ср² - самостоятельная работа

пр³ - практическая работа

з* - зачет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ***Формы аттестации***

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем тем программы и проводится в виде зачетов, наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий, экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места и приготовления блюда.

Итоговая аттестация предусматривает выставку работ обучающихся. По результатам выставляются отметки по двухбалльной системе (зачет/не зачет).

Оценочные материалы

- 1. Лебединая песня.**
- 2. Лилии на пруду.**
- 3. Букет ромашек.**
- 4. Цветочная композиция в тыкве.**
- 5. Жар-птица.**
- 6. Веселые пингвины.**
- 7. Корабль из тыквы и дайкона.**
- 8. Хризантемы из редиса.**
- 9. Розы из моркови.**
- 10. Букет белых роз.**