

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(повышение квалификации)

«Карвинг –художественное оформление»

Барнаул 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	6
3 Оценка результатов освоения программы.....	15
4 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	22
5 Оценочные материалы	25

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Карвинг – художественное оформление».

Карвинг - это искусство художественной резьбы по фруктам и овощам. Карвинг основывается на разных технических приемах вырезания. Широко используется карвинг при декорировании банкетных и повседневных блюд и украшении столов.

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.16 г. № 1565; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н.

Программа разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

1.2. Цель реализации программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности по фигурной нарезке овощей и фруктов и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и эстетическом совершенствовании.

1.3 Планируемые результаты обучения

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся

Область профессиональной деятельности обучающихся:

-оказание услуг населению в общественном питании.

Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой

для выполнения задач профессиональной деятельности.

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций

Программа направлена на формирование и развитие ***трудовых функций***:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4.

Трудовые действия: Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые умения: Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

Необходимые знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.

-Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4.

Трудовые действия Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Нарезка и формовка овощей и фруктов

Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

Необходимые знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

Способы организации питания, в том числе диетического

Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.4. Категория обучающихся и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

1.5. Форма обучения

Очная форма обучения.

1.6. Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 28 часов;

самостоятельное обучение – 6 часов;

обязательная аудиторная работа – 22 часа.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоя- тельная ра- бота	Аудитор- ная	из них			
Лекции	Лабора- торные			Практи- ческие занятия	Формы контроля		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Фигурная нарезка из овощей и фруктов	27	6	21	2		19	
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ¹
Всего:	28	6	22	2		20	

¹ Дифференцированный зачет.

2.2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоя- тельная ра- бота	Аудитор- ная	из них			
Лекции	Лабора- торные			Практи- ческие занятия	Формы контроля		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Фигурная нарезка из овощей и фруктов	27	6	21	2		19	
Тема 1.1 История развития карвинга, инструменты и ножи . Техника безопасности при работе с инструментами.	2		2	2	-	-	тест
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка картофеля.	4	2	2	-	-	2	ПЗ ²
Тема 1.3 Техника вырезания лебедя из картофеля.	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка корнеплодов.	4	2	2	-	-	2	ПЗ ²

Тема 1.5 Техника вырезания рыбки, ромашки из моркови	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Тема 1.6 Техника вырезания листиков, тюльпана из моркови	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Тема 1.7 Техника вырезания георгина, розы из картофеля.	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей.	4	2	2	-	-	2	ПЗ ²
Тема 1.9 Техника вырезания колокольчика из огурца, розы из помидоров, стрелы из яблок, ромашки из яйца.	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Тема 1.10 Вырезание композиции на тему: «Аквариум», «Лебединое озеро»	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Тема 1.11 Вырезание композиции на тему: «Цветочный букет», «Лесная поляна»	1	-	1	-	-	1	ПЗ ²
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ¹
Всего:	28	6	22	2		20	

¹ Дифференцированный зачет.

² Практическое занятие.

2.3 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Период обучения ¹	Наименование раздела, темы
Первый день	Тема 1.1 История развития карвинга, инструменты и ножи. Техника безопасности при работе с инструментами.
Второй день	Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка картофеля.
Третий день	Тема 1.3 Техника вырезания лебедя из картофеля.
Четвертый день	Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
Пятый день	Тема 1.5 Техника вырезания рыбки, ромашки из моркови
Шестой день	Тема 1.6 Техника вырезания листиков, тюльпана из моркови
Седьмой день	Тема 1.7 Техника вырезания георгина, розы из картофеля.
Восьмой день	Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей.
Девятый день	Тема 1.9 Техника вырезания колокольчика из огурца, розы из помидоров, стрелы из яблок, ромашки из яйца.
Десятый день	Тема 1.10 Вырезание композиции на тему: «Аквариум», «Лебединое озеро»
Одиннадцатый день	Тема 1.11 Вырезание композиции на тему: «Цветочный букет», «Лесная поляна»
	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

¹Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.4 Рабочая программа «Карвинг –художественное оформление»

Цель: обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области фигурной нарезки овощей и фруктов с учетом действующего Законодательства РФ.

Задачи:

- изучить историю возникновения и развития искусства карвинга, роль карвинга в декорировании блюд и оформлении столов;
- изучить особенности работы с различными фруктами, овощами и ягодами, особенности изготовления и хранения декоративных украшений из фруктов, овощей и ягод.
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- правила выбора современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания;
- определять и выбирать в соответствии с потребностью производства современное технологическое оборудование, использовать современное технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- историю возникновения и распространения искусства карвинга;
- виды инструментов для карвинга, правила пользования ими, технику безопасности;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- технику и особенности работы с различными фруктами и овощами;
- особенности хранения нарезанных фруктов и овощей;
- технику получения пищевых красителей и использование их при составлении композиций;
- возможные варианты использования декоративных украшений из фруктов и овощей в декорировании блюд и оформлении столов;
- различные варианты композиционного сочетания фруктов, ягод и овощей;
- современные тенденции в оформлении повседневных блюд;

уметь:

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства современное технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.
- пользоваться инструментами для карвинга -выбирать соответствующие инструменты при работе с различными овощами, фруктами, ягодами;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- подготавливать овощи и фрукты для вырезания;
- выбирать узор в соответствии с особенностями овощей, фруктов и ягод;
- составлять композиции из фруктов, овощей и ягод.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 28 часов, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 6 часов, практические занятия – 20 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.							
	Максимальная	в том числе						
		Самостоя- тельная ра- бота	Аудитор-	из них				Формы контроля
				Лекции	Лабора- торные	Практи- ческие занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	
Раздел 1 Фигурная нарезка из овощей и фруктов	28	6	22	2		20		
Тема 1.1 История развития карвинга, инструменты и ножи. Техника безопасности при работе с инструментами.	2		2	2	-	-	тест	
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка картофеля.	4	2	2	-	-	2	ПЗ ²	
Тема 1.3 Техника вырезания лебедя из картофеля.	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²	
Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка корнеплодов.	4	2	2	-	-	2	ПЗ ²	
Тема 1.5 Техника вырезания рыбки, ромашки из моркови	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²	
Тема 1.6 Техника вырезания листиков, тюльпана из моркови	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²	
Тема 1.7 Техника вырезания георгина, розы из овощей и фруктов	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²	
Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей.	4	2	2	-	-	2	ПЗ ²	
Тема 1.9 Техника вырезания колокольчика, розы, ромашки из яйца.	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²	
Тема 1.10 Вырезание композиции на тему: «Аквариум», «Лебединое озеро»	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²	

Тема 1.11 Вырезание композиции на тему: «Цветочный букет», «Лесная поляна»	1	-	1	-	-	1	ПЗ ²
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ ¹
Всего:	28	6	22	2		20	

¹ Дифференцированный зачет.

² Практическое занятие.

Тема 1.1 История развития карвинга, инструменты и ножи. Техника безопасности при работе с инструментами.

История возникновения и развития искусства карвинга. «Азиатский» и «Европейский» карвинг. Роль карвинга в декорировании блюд и оформлении столов. Инструменты для карвинга. Основные инструменты и приемы резьбы. Теория. Набор инструментов для карвинга. Назначение режущих инструментов, входящих в набор для карвинга. Способы ухода за режущими инструментом и правила его хранения. Правила безопасной работы с режущими инструментами. Техника безопасности при работе с инструментами. Инструктаж по технике безопасности. Основные правила работы с режущим инструментом. Знакомство с основами санитарии и гигиены. Культура труда, организация рабочего места. Изучение правила предупреждения травм.

Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка картофеля.

Подбор по качеству и подготовка овощей и фруктов, пригодных для фигурной резки. Правила сочетания продуктов по цвету и по вкусу. Условия и сроки хранения сырья для карвинга. Фигурные карвинговые изделия(виды карвинговых изделий). Виды карвинговых изделий по способу резьбы. Создание украшений из моркови, редьки, картофеля. Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов. Техника вырезания шишки из картофеля. Техника вырезания лаптя, грибочка. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

1.Техника вырезания лаптя, грибочка, шишки.

Самостоятельная работа обучающихся

1.Подготовка конспекта по вопросу: подбор овощей, фруктов для нарезки; подготовка овощей.

Тема 1.3 Техника вырезания лебедя из картофеля.

Подбор по качеству и подготовка овощей и фруктов, пригодных для фигурной резки. Правила сочетания продуктов по цвету и по вкусу. Условия и сроки хранения сырья для карвинга.

Создание украшений из картофеля. Подготовка корнеплодов. Подбор инстру-

ментов. Техника вырезания лебедя из картофеля. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

1. Техника вырезания лебедя из картофеля.

Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка корнеплодов.

Создание украшений из моркови, редиса. Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов. Техника вырезания шишки из моркови, редиса. Техника вырезания гриба из корнеплодов. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

1. Техника вырезания шишки из моркови.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Подготовка конспекта по вопросу: особенности механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.

Тема 1.5 Техника вырезания рыбки, ромашки из моркови

Создание украшений из моркови. Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов. Техника вырезания рыбки из моркови. Техника вырезания гриба из моркови. Техника вырезания ромашки из моркови. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

1. Техника вырезания рыбки из моркови.

Тема 1.6 Техника вырезания листиков, тюльпана из моркови.

Создание украшений из моркови. Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов. Техника вырезания листиков из моркови. Техника вырезания тюльпана из моркови. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

1. Техника вырезания листиков, тюльпана из моркови.

Тема 1.7 Техника вырезания георгина, розы из овощей и фруктов.

Создание украшений из овощей и фруктов. Подготовка овощей и фруктов. Подбор инструментов. Техника вырезания георгина, розы из помидора. Техника вырезания колокольчика, листика из огурца. Техника вырезания стрелы из яблока. Создание украшений из киви, из апельсинов звездочки, вырезать узоры на лимонах по предложенным образцам. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

1. Техника вырезания георгина, розы из помидора, колокольчика, листика из огурца, стрелы из яблока.

Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей.

Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей. Подготовка овощей. Подбор инструментов. Техника безопасности при работе с инструмен-

тами. Создание украшений из луковых и плодовых овощей. Техника вырезания хризантемы, лилии из репчатого лука, хризантемы из сладкого перца. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

1. Техника вырезания хризантемы, лилии из репчатого лука, хризантемы из сладкого перца.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Подготовка конспекта или презентации по вопросу: особенности механической кулинарной обработки плодовых овощей, фруктов, яиц.

Тема 1.9 Техника вырезания колокольчика, розы, ромашки из яйца

Техника вырезания фигур из яйца. Подготовка материала. Подбор инструментов. Техника безопасности при работе с инструментами. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Создание украшений из яйца. Техника вырезания колокольчика, розы, ромашки из яйца. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

1. Техника вырезания колокольчика, розы, ромашки из яйца.

Тема 1.10 Вырезание композиции на тему: «Аквариум», «Лебединое озеро»

Виды карвинговых композиций по типам художественных образов. Подготовка материала. Подбор инструментов. Техника безопасности при работе с инструментами. Создание декоративных украшений из овощей и фруктов для оформления повседневных блюд. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

Вырезание композиций по теме: «Аквариум», «Лебединое озеро».

Тема 1.11 Вырезание композиции на тему: «Цветочный букет», «Лесная поляна»

Виды карвинговых изделий по способу резьбы. Виды карвинговых композиций по типам художественных образов. Подготовка материала. Подбор инструментов. Техника безопасности при работе с инструментами. Создание декоративных украшений из овощей и фруктов для оформления повседневных блюд. Особенности хранения готовых композиций.

Практическое занятие

Вырезание композиций по теме: «Цветочный букет», «Лесная поляна».

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1 Формы аттестации

Текущий контроль знаний, обучающихся ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ.

Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Предмет оценивания (компетенции)	Объект оценивания (навыки)	Показатель оценки (знания, умения)	Методы оценки
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Организовать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Знать: - правила выбора современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания;	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся И других видов

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться профессиональной доку-</p>	<p>для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять и выбирать в соответствии с потребностью производства современное технологическое оборудование, использовать современное технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - историю возникновения и распространения искусства карвинга; - виды инструментов для карвинга, правила пользования ими, технику безопасности; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрика- 	<p>текущего контроля.</p>
---	--	---	---------------------------

<p>ментацией на государственном и иностранном языке. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>тов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технику и особенности работы с различными фруктами и овощами; -особенности хранения нарезанных фруктов и овощей; -технику получения пищевых красителей и использование их при составлении композиций; -возможные варианты использования декоративных украшений из фруктов и овощей в декорировании блюд и оформлении столов; -различные варианты композиционного сочетания фруктов, ягод и овощей; -современные тенденции в оформлении повседневных блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства современное технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначе- 	
---	--	--	--

		<p>нию с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться инструментами для карвинга -выбирать соответствующие инструменты при работе с различными овощами, фруктами, ягодами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассорти- 	
--	--	---	--

		<p>мента;</p> <ul style="list-style-type: none">- <p>подготавливать овощи и фрукты для вырезания;</p> <ul style="list-style-type: none">-выбирать узор в соответствии с особенностями овощей, фруктов и ягод;-составлять композиции из фруктов, овощей и ягод.	
--	--	---	--

3.3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателем в процессе оценки тестов, практических занятий, лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Критерии оценки для теста:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85 – 100 % правильных ответов
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

Критерии оценки качества выполнения практического задания:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с практическими задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, допущены ошибки, которые оказали существенное влияние на итоговые показатели.

Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета.

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, который демонстрирует высокий уровень усвоения материала, предусмотренного программой; демонстрирует уровень знаний и умений, позволяющих решать типовые ситуационные задачи; владеет научной терминологией согласно темам; обоснованно, четко, полно излагает ответ; отвечает на дополнительные вопросы; обладает достаточно высоким уровнем информационно - коммуникативной культуры;

при ответе на вопросы по зачетной теме не допускают ошибок и неточностей в изложении материала.

Оценка «хорошо» ставится обучающему, который показывает прочные знания материала, предусмотренного программой; допускает неточности в обоснованности ответа при решении типовых ситуационных задач; владеет научной терминологией согласно темам; отвечает на дополнительные вопросы; при ответе на вопросы по зачетной теме допускает неточности в изложении материала.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, который показывает знания только основного программного материала; в научной терминологии согласно темам допускает ошибки; допускает ошибки в обоснованности ответа при решении ситуационных задач; при ответе на дополнительные вопросы допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который: показывает фрагментарные знания основного программного материала; не владеет всей научной терминологией; демонстрирует обрывочные знания теории и практики по материалу; не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа;
- умение аргументировать ответ;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Учебная аудитория	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
	Практические занятия	Оборудование: столы и стулья, соответствующие возрастным особенностям детей шкафы для инструментов и используемых материалов; шкафы для наглядного материала. Материалы и инструменты: инструменты для карвинга (тайский нож, карбовочные треугольные ножи, карбовочные овальные ножи, серповидный нож, ложки-нуазетки, длинный нож для обработки овощей и фруктов); коврики; емкости для воды; салфетки. Средства обучения: овощи и фрукты, пригодные для карвинга.
	Промежуточная и итоговая аттестация	Оборудование: столы и стулья, соответствующие возрастным особенностям детей; шкафы для инструментов и используемых материалов; шкафы для наглядного материала. Материалы и инструменты: инструменты для карвинга (тайский нож, карбовочные треугольные ножи, карбовочные овальные ножи, серповидный нож, ложки-нуазетки, длинный нож для обработки овощей и фруктов); коврики; емкости для воды; салфетки. Средства обучения: овощи и фрукты, пригодные для карвинга.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. Часть 5/
Извлечения / Под общей ред. В.Т Лапшиной. — М.: Хлебпродинформ, 2015. — 448 с. ISBN 978-5-93109-113-6
3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. — 816 с. ISBN 978-5-91131-600-6.

Дополнительные источники

1. Карвинг. /Под ред. Братушева А. —М.: ЭКСМО, 2012.
2. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей.—М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2016.
3. Лобо М.Э. Украшения из овощей и фруктов. —М.: Арт-Родник, 2017.
4. Махлис А.А., Сагайдачная А.Л. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам. Учебное пособие. —М.: ВЛАДОС, 2013.
5. Мороз Е.В. Арт-визаж в кулинарии. Профессиональная библиотека кулинара. —М.: Экономические новости, 2014.
6. Репина В.Н. Чудеса на столе. —М.: Профиздат, 2010.
7. Сихота К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов. —М.: Мой мир. 2017.
8. Степанова И.В. Фантазии из овощей и фруктов. —М.: ЭКСМО, 2016.
9. Тележникова Т.Н. Украшение блюд праздничного стола. —М.: АСТ, 2015.
10. Усова Ю. Как украсить блюда. Изысканные украшения из простых продуктов. —М.: Терция, 2014
11. Черномурова С.Д. Украшение праздничного стола. Фигурная нарезка овощей простым ножом.—Ростов н/Д: Феникс, 2016.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Карвинг (кулинария): [Электронный ресурс]// Википедия –свободная энциклопедия. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki>
2. Семинар практикум «Карвинг»:[Электронный ресурс]// DOCPLOYER.URL: <https://docplayer.ru/37258085-Seminar-praktikum-tema-karving-cel-unifikaciya-priemov-raboty-mastera-pri-sostavlenii-kompozicii-iz-ovoshchey-i-fruktoy.html>. (Дата обращения: 17.01.2019).

3. Сервировка стола, украшение блюд, этикет. Карвинг: [Электронный ресурс]// Русский национальный ресурс SuperCook.ru.URL: <https://supercook.ru/za-curving.html>. (Дата обращения: 17.01.2019).

4. Основные ножи для карвинга: [Электронный ресурс]// Zemmrate.URL: <http://ru.zemmrate.com/620-osnovnye-nozhi-i-instrumenty-dlya->

4.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) индустрии питания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Задания для текущей аттестации

Опрос по теме «История развития карвинга, инструменты и ножи. Техника безопасности при работе с инструментами»

1. История возникновения и развития искусства карвинга. «Азиатский» и «Европейский» карвинг.
2. Роль карвинга в декорировании блюд и оформлении столов.
3. Инструменты для карвинга.
4. Основные инструменты и приемы резьбы.
5. Набор инструментов для карвинга.
6. Назначение режущих инструментов, входящих в набор для карвинга.
7. Способы ухода за режущими инструментом и правила его хранения.
8. Правила безопасной работы с режущими инструментами.
9. Техника безопасности при работе с инструментами.
10. Инструктаж по технике безопасности.
11. Основные правила работы с режущим инструментом.
12. Основы санитарии и гигиены.
13. Культура труда, организация рабочего места.
14. Изучение правила предупреждения травм.
- 15.** Подбор по качеству и подготовка овощей и фруктов, пригодных для фигурной резки.
16. Правила сочетания продуктов по цвету и по вкусу.
17. Условия и сроки хранения сырья для карвинга.
18. Фигурные карвинговые изделия (виды карвинговых изделий).
19. Виды карвинговых изделий по способу резьбы.
20. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Особенности хранения готовых композиций.

Задания для практических занятий

1. Вырезать лаптя, грибочка, шишки.
2. Вырезать лебедя из картофеля.
3. Вырезать шишки из моркови.
4. Вырезать рыбки из моркови.
5. Вырезать листики, тюльпан из моркови.
6. Вырезать георгин, розы из помидора, колокольчики, листики из огурца, стрелы из яблока.
7. Вырезать хризантемы, лилии из репчатого лука, хризантемы из сладкого перца.
8. Вырезать колокольчики, розы, ромашки из яйца.
9. Вырезать композицию по теме: «Аквариум», «Лебединое озеро».
10. Вырезать композицию по теме: «Цветочный букет», «Лесная поляна».

Задания для итоговой аттестации в форме дифференцированного зачета

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Что включает в себя понятие карвинг. Виды инвентаря для карвинга.
2. По каким признакам подразделяется кулинарная продукция для карвинга. Влияние цвета овощей на общий вид блюда.
3. Чем отличаются различные техники нарезки. Карвинг в ресторанах Европы.
4. Что понимается под карбованием овощей. Карбование как способ изменения привычного вида продукта.
5. Какие овощи можно карбовать. Традиционное и нетрадиционное сырье.
6. В интервале каких температур следует нагревать некоторые овощи перед карбованием. Влияние физико-химических процессов на цвет овощей.
7. Какие вещества образуются в результате окисления овощей на воздухе. Способы сохранения внешнего вида продукции.
8. Как влияет кислород воздуха на внешний вид карбованных овощей.
9. Из каких овощей нарезаются листья. Какие размеры и формы листьев предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия
10. Из каких овощей нарезают калу и листья для нее. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?
11. Из каких овощей нарезают розы, виды роз. Особенности нарезки. Из каких овощей нарезаются листья для розы? Какие размеры и формы листьев предпочтительны? Какова последовательность действий? Как хранят готовые изделия?
12. Из каких овощей нарезают шишки. Какова последовательность действий? Как хранят готовые изделия?

13. Из каких овощей нарезают «рыб» и «сети». Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?
14. Из каких овощей нарезают «лилии» и «хризантемы». Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия.
15. Из каких овощей нарезают фигурки из овощей. Какова последовательность действий.
16. Из каких овощей нарезают мелкие украшения для оформления холодных и рыбных блюд. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий
17. Из каких овощей делают украшения бортов тарелки. Каковы формы нарезки.
18. Из каких овощей изготавливают украшения изделий из измельченных и фаршеобразных продуктов. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия. Требования Сан Пин к режиму хранения таких продуктов.
19. Какие овощи используют для украшения банкетных блюд. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия.
20. Как используют карвинг для нарезки крупных овощей – арбузов, дынь, тыквы и др. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?

Практические задания для дифференцированного зачета

1. Вырезать лапоть из картофеля.
2. Вырезать рыбку из моркови.
3. Вырезать гриб из картофеля.
4. Вырезать тюльпан из моркови.
5. Вырезать розу, лебедя из картофеля, георгин, листик из моркови.
6. Вырезать розу из помидора, колокольчик, листик из помидора.
7. Вырезать георгин из помидора.
8. Вырезать колокольчик, листик из огурца.
9. Вырезать колокольчик, стрелу из яблока.
10. Вырезать хризантему из перца, лилию, артишок из лука репчатого.
11. Вырезать из апельсина звездочки.
12. Вырезать узоры на лимонах по предложенным образцам.
13. Вырезать фигуры по образцу из луковых и плодовых овощей.
14. Вырезание хризантемы, лилии из репчатого лука.
15. Вырезание хризантемы из сладкого перца.
16. Вырезание колокольчика, розы, ромашки из яйца.
17. Вырезать композицию «Цветочный букет».
18. Вырезать композицию «Лесная поляна».
19. Вырезать композицию «Аквариум».
20. Вырезать композицию «Лебединое озеро».