

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

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**(общеразвивающая)**

**«Основы карвинга»**

(очная форма обучения с частичным применением дистанционных образовательных технологий)

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

Л.В. Иванютина

«18» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Бастина Лариса Михайловна, преподаватель

Составители программы: Бастина Лариса Михайловна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	6
3 Оценка результатов освоения программы.....	16
4 Организационно-педагогические условия реализации программы...	21
5 Оценочные материалы.....	23

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1 Пояснительная записка**

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации дополнительной общеобразовательной программы «Основы карвинга».

Программа разработана в соответствии с:

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

- Приказом Министерства Просвещения РФ № 196 от 9 ноября 2018 года «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

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**

Целью программа является формирование и развитие творческих способностей обучающихся в индустрии питания и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и эстетическом совершенствовании.

## **1.3 Планируемые результаты обучения**

**Программа направлена на формирование и развитие следующих компетенций:**

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

результат выполнения заданий.

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

К освоению программы допускаются любые лица без предъявления требований к уровню образования.

#### **1.5 Форма обучения**

Очная форма обучения с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

#### **1.6 Трудоемкость программы**

Максимальная учебная нагрузка – 28 часов;

самостоятельное обучение – 6 часов;

обязательная практические занятия – 20 часов.

#### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают сертификат.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	В том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары				
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Фигурная нарезка из овощей и фруктов</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	
<b>Итоговая аттестация</b>	1		1			1	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup>Дифференцированный зачет.

### 2.2. Учебно-тематический план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	В том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары				
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Фигурная нарезка из овощей и фруктов</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	
Тема 1.1 Введение. История развития карвинга, инструменты и ножи. Выбор овощей, фруктов. Подготовка к вырезанию	2		2	2	-	-	опрос
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка картофеля. Техника вырезания лаптя, грибочка	4	2	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>

Тема 1.3 Техника вырезания лебедя из картофеля.	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Техника вырезания шишки из моркови.	4	2	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Техника вырезания рыбки, ромашки из моркови	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.6 Техника вырезания листиков, тюль-пана из моркови	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.7 Техника вырезания георгина, розы из картофеля.	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей. Техника вырезания хризантемы, лилии из репчатого лука, хризантемы из сладкого перца.	4	2	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.9 Техника вырезания колокольчика из огурца, розы из помидоров, стрелы из яблок, ромашки из яйца.	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.10 Вырезание композиции на тему: «Аквариум», «Лебединое озеро»	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.11 Вырезание композиции на тему: «Цветочный букет», «Лесная поляна»	1	-	1	-	-	1	ПЗ <sup>2</sup>
<b>Итоговая аттестация</b>	1		1			1	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### 2.3. Календарный учебный график

Период обучения <sup>1</sup>	Наименование раздела, темы
------------------------------	----------------------------

Первый день	Тема 1.1 Введение. История развития карвинга, инструменты и ножи. Выбор овощей, фруктов. Подготовка к вырезанию
Второй день	Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка картофеля. Техника вырезания лаптя, грибочка
Третий день	Тема 1.3 Техника вырезания лебедя из картофеля.
Четвертый день	Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Техника вырезания шишки из моркови.
Пятый день	Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка корнеплодов. 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. Техника вырезания хризантемы, лилии из репчатого лука, хризантемы из сладкого перца.
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»
	<b>Итоговая аттестация: дифференцированный зачет</b>

<sup>1)</sup>Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение

## 2.4 Рабочая программа «Основы карвинга»

**Цель:** обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области основ карвинга.

**Задачи:**

- изучить различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида,
- анализировать рабочую ситуацию,
- нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.



*Обучающийся должен знать:*

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними;

требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, 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

*Обучающийся должен 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, продуктов.

## 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.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Фигурная нарезка из овощей и фруктов</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	
Тема 1.1 Введение. История развития карвинга, инструменты и ножи. Выбор овощей, фруктов. Подготовка к вырезанию	2		2	2	-	-	опрос
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка картофеля. Техника вырезания лаптя, грибочка	4	2	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.3 Техника вырезания лебедя из картофеля.	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Техника вырезания шишки из моркови	4	2	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Техника вырезания рыбки, ромашки из моркови	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.6 Техника вырезания листиков, тюль-пана из моркови	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.7 Техника вырезания георгина, розы из картофеля.	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей. Техника вырезания хризантемы, лилии из репчатого лука, хризантемы из сладкого перца.	4	2	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.9 Техника вырезания колокольчика из огурца, розы из помидоров, стрелы из яблок, ромашки	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>

из яйца.							
Тема 1.10 Вырезание композиции на тему: «Аквариум», «Лебединое озеро»	2	-	2	-	-	2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.11 Вырезание композиции на тему: «Цветочный букет», «Лесная поляна»	1	-	1	-	-	1	ПЗ <sup>2</sup>
<b>Итоговая аттестация</b>	1		1			1	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### **Тема 1.1 Введение.**

#### **История развития карвинга, инструменты и ножи. Выбор овощей, фруктов. Подготовка к вырезанию**

Введение. История карвинга, инструменты, подбор овощей, фруктов для нарезки. видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, полуфабрикатов из них.

### **Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка картофеля. Техника вырезания лаптя, грибочка**

Подготовка овощей. Техника вырезания шишки из моркови  
*Самостоятельная работа обучающихся*

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

### **Тема 1.3 Техника вырезания лебедя из картофеля**

Техника вырезания лаптя из картофеля. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, полуфабрикатов из них.

## **Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Техника вырезания шишки из моркови**

Техника вырезания рыбки из моркови

Самостоятельная работа обучающихся

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

## **Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Техника вырезания рыбки, ромашки из моркови**

Техника вырезания гриба из картофеля, тюльпана из моркови.

Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, полуфабрикатов из них.

## **Тема 1.6 Техника вырезания листиков, тюльпана из моркови**

Техника вырезания розы, лебедя из картофеля, георгина, листика из моркови. Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, полуфабрикатов из них.

## **Тема 1.7 Техника вырезания георгина, розы из картофеля**

Техника вырезания розы из помидора, колокольчика, листика из огурца, стрелы из яблока. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).

Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, полуфабрикатов из них.

Ассортимент, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда английской кухни.

## **Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей. Техника вырезания хризантемы, лилии из репчатого лука, хризантемы из**

## **сладкого перца**

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

*Самостоятельная работа обучающихся*

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

## **Тема 1.9 Техника вырезания колокольчика из огурца, розы из помидоров, стрелы из яблок, ромашки из яйца**

Техника вырезания колокольчика из огурца, розы из помидоров, стрелы из яблок, ромашки из яйца.

Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).

Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, полуфабрикатов из них.

Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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

Вырезание композиций по теме: «Аквариум», «Лебединое озеро». Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).

Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, полуфабрикатов из них.

Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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

Вырезание композиций по теме: «Цветочный букет», «Лесная поляна». Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).

Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, полуфабрикатов из

них.

Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### 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, фронтального опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Предмет оценивания (компетенции)	Показатель оценки (знания)	Показатель оценки (умения)	Методы оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственно й санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественны е продукты;	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, Фронтальный опрос в выполнении домашних работ,

<p>задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>Самостоятель</p>	<p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря и правила ухода за ними;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, 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</p>	<p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения сырья;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продук-</p>	<p>опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся</p> <p>И других видов текущего контроля.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>но определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		<p>тов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### 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
Мастерская «Поварское дело»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной
	Практические занятия	Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гаджеты из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи поварские, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые)

		с подставками. Оборудование мастерской «Поварское дело» соответствует КОДам 1.1-1.4 инфраструктурного листа компетенции «Поварское дело» движения «Молодые профессионалы»
	Итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной

#### 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. — М.: 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

#### 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

### Приложение А

#### 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 приготовлении 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 дифференцированного зачета**

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»