

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА «СТИЛЬ»
(ГАПОУ СО КУиС «СТИЛЬ»)

Белинского ул., 91, Екатеринбург, 620026
телефон: 251-38-70, 256-48-45, факс: 251-38-67. E-mail: lic_style@mail.ru
ИНН 6662021300

Согласовано:

Зам директора по СПР

Кондратьева С.А.

С.А. Кондратьева
« 31 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «КУиС



Е.В.Эльснер

_____ 2021 г.

Дополнительная общеразвивающая программа

КАРВИНГ

2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «КАРВИНГ»	3
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	7
5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «ЛИТЕРАТУРНАЯ ГОСТИНАЯ»	7
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО	9

Нормативно-правовую основу разработки рабочей программы составляют:

-Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 ред. от 15.12.2014);

-Письма министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснении по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20.10.2012.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Карвинг»

Программа кружка разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по организации кружковой работы студентов ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль» в целях эффективной организации работы кружков и создания условий для самореализации и социализации обучающихся в пространстве научного, технического и художественного творчества, физического, эстетического и интеллектуального развития.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Колледж управления и сервиса «Стиль».

Разработчик: Неводничкова Е.Ю.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дополнительной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС. Особенностью программы является то, что она ориентирует обучающихся на творчество, самостоятельность в поисках решений в выборе способов украшения блюд и составления композиций.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Карвинг» принадлежит к дополнительному циклу. Данная программа рассчитана для студентов ОП «Организация обслуживания в общественном питании», «Повар, кондитер». Основными методами обучения являются групповые и индивидуальные занятия.

Программа рассчитана на 1 год обучения, которая предусматривает постепенный переход от одной техники вырезания к другой, более сложной. Предусмотрена реализация программы на базовом уровне, т.к. направлена на освоение простых техник вырезания с использованием тайского (основного) ножа и вспомогательных (треугольные, овальные, нуазетка, серповидный).

1.3 Результаты освоения учебной дополнительной дисциплины

Освоение содержания учебной дополнительной дисциплины «Карвинг» обеспечивает

достижение студентами следующих результатов:

Знать:

- название ножей для карвинга,
- основные технологические приемы работы с ножами;
- правила подбора инструмента,
- правила подбора овощей, их свойства и структуру;
- названия, используемых при вырезании овощей и фруктов.
- правила основы композиции и цветоведения;
- правила организации рабочего места;
- инструкцию по технике безопасности при работе с ножами;
- правила хранения изделий из овощей, фруктов, гастрономических товаров.

Уметь:

- владеть ножами; правильно держать нож,
- делать срезы и насечения,
- вырезать простые листья,
- вырезать цветы с помощью треугольного и овальных ножей.
- вырезать цветы из овощей и фруктов;
- самостоятельно подбирать цветовую гамму;
- составлять композиции;
- правильно использовать декоративные элементы карвинга для оформления банкетных блюд;
- выполнять индивидуальные творческие работы;
- работать в группе и самостоятельно;
- анализировать, контролировать свою работу;
- бережно, аккуратно работать с материалами и инструментами.
- вырезать цветы с помощью тайского ножа,
- оформлять холодные банкетные блюда элементами карвинга,
- правильно подбирать цветовую гамму,
- самостоятельно составлять все виды композиций,
- выполнять индивидуальные творческие работы.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Программой предусмотрены следующие формы организации обучения: индивидуальная, групповая, индивидуально-групповая, фронтальная, работа в парах. В процессе занятий карвингом в рамках программы все формы и

методы взаимообусловлены и применяются в комплексе. Вместе с такими методами как рассказ, объяснение, беседа, задание, упражнение, используются наглядно-иллюстративные: показ, демонстрация наглядных пособий, образцов, фотографий.

Общее количество часов в год – 200 ч. (4 раза в неделю по 2 часа).

Продолжительность занятий 45 мин. с перерывом 10 мин.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Для расширения содержания образования студентов приоритетными направлениями образовательной работы являются: художественно-эстетическое развитие, познавательно-интеллектуальное развитие.

У студентов развиваются личностные качества – любознательность, познавательная активность, творческое воображение, инициатива, исследовательский интерес, ответственность, произвольность внимания.

Применение личностно-ориентированной технологии позволяет ставить студентов перед выбором: материалов, инструментов, вариантов композиции, цветового решения, сложности задания и т.д.

Занятие содержит организационную, теоретическую и практическую части.

В целях поддержания устойчивого впечатления и активации учащихся, необходимо сочетать устные объяснения материала с применением наглядных пособий и технических средств обучения.

Практическая работа лежит в основе всех видов деятельности, где студенты приобретают трудовые навыки и умения, самостоятельно выполняют работы, проявляя свои творческие способности на основе полученных теоретических знаний. Наряду развиваются навыки самоконтроля. При проведении практических занятий преподаватель следит за правильным использованием рабочего инвентаря, показывает приемы работы с инструментами.

Содержание программы

«Карвинг»

Календарно тематический план

№	Содержание учебного материала	
Тема 1.1. Введение		
1.	Инструктаж техники безопасности Организация рабочего места	2/2
2.	История развития китайской техники карвинга	2/4
3.	История развития тайской техники карвинга	2/6
4.	История развития японской техники карвинга в России	2/8
Тема 1.2. Резьба по овощам и фруктам		
5.	Изучение классификации ножей	2/10
6.	Изучение классификации инструментов	2/12
7.	Виды овощей используемые для карвинга	2/14
8.	Правила подбора и хранения овощей	2/16
9.	Виды фруктов используемые для карвинга	2/18
10.	Правила подбора и хранения фруктов	2/20
11.	Выполнение простых форм нарезки (соломка)	2/22
12.	Выполнение простых форм нарезки (ломтики)	2/24
13.	Выполнение простых форм нарезки (брусочки)	2/26
14.	Выполнение простых форм нарезки (кружочки)	2/28
15.	Выполнение простых форм нарезки (ломтики)	2/30
16.	Выполнение простых форм нарезки (кольца)	2/32

17.	Выполнение простых форм нарезки (дольки)	2/34
18.	Выполнение простых форм нарезки (мелкие шпалки)	2/36
19.	Выполнение простых форм нарезки (крупные шпалки)	2/38
20.	Выполнение сложных форм нарезки (орешки)	2/40
21.	Выполнение сложных форм нарезки (гребешки)	2/42
22.	Выполнение сложных форм нарезки (бочоночки)	2/44
23.	Выполнение сложных форм нарезки (гребешки)	2/46
24.	Выполнение сложных форм нарезки (звездочки)	2/48
25.	Выполнение сложных форм нарезки (шестеренки)	2/50
26.	Выполнение сложных форм нарезки (груши)	2/52
27.	Выполнение сложных форм нарезки (чесночки)	2/54
28.	Выполнение сложных форм нарезки (шарики)	2/56
29.	Выполнение сложных форм нарезки (спирали)	2/58
30.	Выполнение сложных форм нарезки (стружка)	2/60
31.	Вырезание листьев (огурец)	2/62
32.	Вырезание листьев (морковь)	2/64
33.	Вырезание листьев (лимон)	2/66
34.	Вырезание листьев (баклажан)	2/68
35.	Вырезание шишек (морковь)	2/70
36.	Вырезание рыбок (свекла)	2/72
37.	Вырезание рыбок (морковь)	2/74

38.	Вырезание рыбок (огурец)	2/76
39.	Вырезание цветов (свекла)	2/78
40.	Вырезание цветов (огурец)	2/80
41.	Вырезание цветов (редис)	2/82
42.	Вырезание цветов (острый перец)	2/84
43.	Вырезание цветов (пекинская капуста)	2/86
44.	Вырезание цветов (морковь)	2/88
45.	Вырезание цветов (огурец)	2/90
46.	Вырезание цветов (томаты)	2/92
47.	Вырезание цветов (киви)	2/94
48.	Вырезание цветов (сладкий перец)	2/96
49.	Вырезание цветов (редька белая, зеленая)	2/98
50.	Вырезание цветов (редька дайкон)	2/100
51.	Вырезание цветов (лук порей)	2/102
52.	Вырезание цветов (киви)	2/104
53.	Вырезание цветов (яблоко)	2/106
54.	Вырезание цветов (апельсин)	2/108
55.	Вырезание цветов (клубника)	2/110
56.	Вырезание цветов (редис)	2/112
57.	Вырезание цветов (огурец)	2/114
58.	Вырезание цветов (томат)	2/116
59.	Вырезание цветов (томат)	2/118
60.	Вырезание лебедей (яблоко)	2/120

61.	Вырезание бабочек (яблоко)	2/122
62.	Вырезание бабочек (яблоко)	2/124
63.	Вырезание птиц из редьки	2/126
64.	Вырезание птиц из огурца	2/128
65.	Вырезание ваз из кабачка	2/130
66.	Вырезание ваз из кабачка	2/132
67.	Вырезание ваз из тыквы	2/134
68.	Вырезание ваз из тыквы	2/136
69.	Вырезание корзин из тыквы	2/138
70.	Вырезание корзин из тыквы	2/140
71.	Вырезание корзин из арбуза	2/142
72.	Вырезание корзин из дыни	2/144
73.	Вырезание корзин из апельсина	2/146
74.	Вырезание корзин из ананаса	2/148
75.	Art овощей и фруктов	2/150
76.	Art овощей и фруктов	2/152
77.	Art блюд и напитков	2/154
78.	Art блюд и напитков	2/156
79.	Составление простых композиций (овоци)	2/158
80.	Составление простых композиций (овоци)	2/160
81.	Составление простых композиций (фрукты)	2/162
82.	Составление простых композиций (фрукты)	2/164
83.	Составление сложных композиций (овоци)	2/166
84.	Составление сложных композиций (овоци)	2/168
85.	Составление сложных композиций (фрукты)	2/170
86.	Составление сложных композиций (фрукты)	2/172

87.	Составление композиций (овощи)	2/174
88.	Составление композиций (овощи)	2/176
89.	Составление композиций (гастрономические товары)	2/178
90.	Составление композиций (гастрономические товары)	2/180
91.	Оформление блюд: украшения из масла	2/182
92.	Оформление блюд: сырная тарелка	2/184
93.	Оформление блюд: мясное ассорти	2/186
94.	Канапе, закуски на шпажках	2/188
95.	Канапе, закуски на шпажках	2/190
96.	Самостоятельная работа: украшения из теста и желе	2/192
97.	Самостоятельная работа: проработка рисунка корзины/ вазы из тыквы.	2/194
98.	Самостоятельная работа: разработка авторской работы.	2/196
99.	Самостоятельная работа: разработка авторской работы.	2/198
100.	Защита проектов. Выставка.	2/200

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 Программа дисциплины реализуется на базе учебного кабинета 24 «Кабинет биологии, физиологии питания, санитарии и гигиены медико-биологических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета: 13 учебных парт, 28 стульев, стол преподавателя

Технические средства обучения: ПК, телевизор, набор для карвинга(5 штук), разделочные доски, емкости водой, овощи и фрукты разных видов. опорные схемы, специальная литература.

ФОРМА КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ

- контрольное занятие;
- защита портфолио;
- конкурс;
- выставка.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Кузнецова М.Е. «Праздничные украшения блюд», «Олма пресс», М.: 2001г.

Кузнецова М.Е. «Цветы из овощей», М.: АСТ – Пресс книга.

Кузнецова М.Е. «Букеты из овощей» АСТ – Пресс книга.

Марли Эльза Лото «Украшение из овощей и фруктов». Арт- родник М.

Журнал «Гастрономъ» №10, 2011г.

Журнал «Школа гастронома» №23, 2011г. Людек Прохазка «Украшения из овощей для праздничного стола» АРТ- Родник.