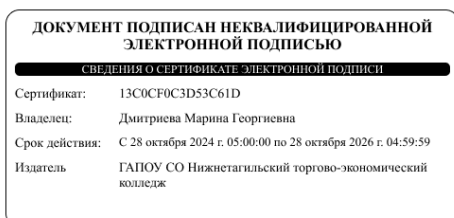


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ СО

«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директор по УР

_____ М.Г. Дмитриева

«30» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«КАРВИНГ»

УЧ 02-10.1-25

Нижний Тагил
2025 год

Программа повышения квалификации Карвинг разработана с учетом требований Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Разработчик:

Гонтарь О.В.- преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Общие положения	5
1.1 Нормативно-правовые основы разработки дополнительной образовательной программы	5
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	5
2. Требования к результатам освоения дополнительной образовательной программы.....	6
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	7
3.1. Объём программы и виды учебной работы	8
3.2. Обновление дополнительной образовательной программы	9
3.3. Тематический план и содержание дополнительной образовательной программы	9
4. Материально-техническое обеспечение реализации дополнительной образовательной программы.....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения дополнительной образовательной программы.....	12

Пояснительная записка

Данная программа составлена с целью углубления и расширения знаний обучающихся по основным прикладным программам кулинарии. Во время обучения карвингу одновременно развиваются навыки сервировки стола и любовь к изящному искусству, творческие способности, и умение готовить вкусную пищу. Программа дает базовые знания по вырезанию и декорированию блюд, а также основные художественные приемы нарезки и оформления. Программа включает лекционные и практические занятия. По завершению программы обучающиеся выполняют творческую работу в виде зачета.

В основу программы легла часто используемая литература: «Необычные украшения из обычных продуктов» - Е. Мороз. -М.: Астрель: АСТ, 2010г., которая, может заинтересовать обучающихся, развить их творческий потенциал, найти применение в их профессиональной деятельности. Большая часть часов отводится на выполнение практических работ. По завершению курса обучающиеся должны уметь:

- Оценивать качество сырья органолептическим способом, производить первичную обработку и подготовку сырья к нарезке карвинг;
- Применять новые способы предварительной обработки овощей и фруктов для улучшения внешнего вида и качества нарезки карвинга;
- Пользоваться современным инструментарием и ножами набора карвинга;
- Соблюдать технику безопасности при работе с колото – режущим инструментом;
- Владеть карвингом, составлять композиции и сервировать столы;
- Владеть технологией оформления тарелок элементами карвинга знать:
- Основные понятия и термины применяемые в карвинге;
- Европейский и азиатский карвинг,
- Характеристику сырья и особенности подготовки его и хранения;
- Характеристику инструментария и приспособления для работы с овощами и фруктами;
- Различные способы нарезки овощей и фруктов;
- Технологии составления композиций для сервировки столов;
- Инновационные технологии в оформлении блюд и столов с использованием живых композиций из вырезанных цветов из фруктов и овощей в ресторанной кулинарии, использование экзотических растений для оформления блюд

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы повышения квалификации

Программа повышения квалификации «Карвинг» разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.08.2013 № 1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Закона Свердловской области от 15 июля 2013 г. №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения дополнительной образовательной программы дополнительного образования детей и взрослых « Карвинг»» при очной форме получения образования составляет 34 часа.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дополнительной образовательной программы обучающийся должен **уметь**:

- Оценивать качество сырья органолептическим методом, производить первичную обработку и подготовку сырья ;
- Пользоваться современным специальным инструментарием для карвинга;
- Соблюдать технику безопасности при работе с колото – режущим инструментом;
- Оформлять карбованными овощами и фруктами тарелки;
- Владеть карвингом, составлять композиции из овощей для сервировки столов;

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

- Европейский и азиатский карвинг, характеристику сырья и особенности его подготовки и хранения;
- Характеристику инструментария для карвинга и приспособлений для работы с фруктами и овощами .

- Технологии составления композиций из овощей для сервировки столов;
- Инновационные технологии в оформлении блюд и кулинарных изделий: использование композиций карвинга в ресторанной кулинарии, использование экзотических растений для нарезки и оформления блюд

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Объем программы и виды учебной работы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы «Карвинг»:
 максимальной учебной нагрузки 34 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной , в том числе практических работ-24 час
 самостоятельной работы -10 часов.

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
Практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10

3.2. Обновление дополнительной образовательной программы

Дополнительная образовательная программа ежегодно обновляется с учетом спецификации контрольных измерительных материалов в части содержания учебного материала, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии.

3.3. Тематический план и содержание программы « Карвинг»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Тема Карвинг в кулинарии.	Содержание: 1. Карвинг как искусство художественной резки по овощам и фруктам, используемым в предприятиях питания. История возникновения и развития. Европейский и азиатский карвинг. Инструментарий для работы по карвингу, особенности его подготовки, обработки . Техника безопасности при работе с колото- режущим инструментом. 2. Характеристика сырья, используемого для карвинга, особенности его подготовки и хранения. Способы художественной нарезки корнеплодов. 3. Способы художественной нарезки фруктов. 4. Основные приемы карвинга при нарезке экзотических фруктов. 5. Способы художественной нарезки тыквенных и арбузов. 6. Различные способы составления композиций из фруктов и овощей для оформления стола. <u>Самостоятельная работа:</u> Подготовить сообщения о школах карвинга, об участии карвингистов на конкурсах профессионального мастерства в нашей стране и за рубежом. Подготовить овощную композицию к зачету.	<u>24</u> 4 4 4 4 4 <u>10</u>
	Итого	<u>34</u>

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «КАРВИНГ»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия учебного кабинета технологии производства продукции и пищевой лаборатории

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, наборы для карвинга

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникативные средства.

Оборудование лаборатории:

- технологическое оборудование, посуда, инвентарь, приспособления;
- рабочие места
- комплект учебно-методических материалов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет- ресурсов.

Основная литература:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29-ФЗ, 02.01.2000.
2. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
3. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
4. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
6. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
7. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
8. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
9. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

10. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.15-32-2005 «Гигиенические требования к объектам общественного питания»
11. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и сырья».
13. Казанцева Н.С., «Товароведение продовольственных товаров», учебник, М., ООО «Издательская корпорация Дашков и К», 2008.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Хлебпрод, Чудотесто, Мн ООО «

Дополнительная литература:

1. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина. М. Центрполиграф 2008.
2. Долгополова С.В. «Новые кулинарные технологии», М.» Ресторанные ведомости, 2005.
3. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» М.: Просвещение 2002г.
4. Кузнецова М.Е. «Праздничные украшения блюд», «Олма пресс», М.: 2001г.
5. Кузнецова М.Е. «Цветы из овощей», М.: АСТ – Пресс книга.
6. Марли Эльза Лото «Украшение из овощей и фруктов». Арт- родник М.
7. Матюхин З.П. «Основы санитарии и гигиены», М.: Академия 2006г.

Интернет – ресурсы:

1. www.garant.ru – сайт СПС Гарант
2. www.consultant.ru – сайт СПС Консультант Плюс.
3. www.harlanthejester.com
4. <http://www.prorestoran.com>
5. <http://www.restoranoff.ru>
6. <http://www.uralhotel.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «КАРВИНГ»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
• Оценивать качество сырья органолептическим способом, производить первичную обработку и подготовку сырья к нарезке карвинг;	Входной – беседа, устный опрос.

• Применять новые способы предварительной обработки овощей и фруктов для улучшения внешнего вида и качества нарезки карвинга; • Пользоваться современным инструментарием и ножами набора карвинга; • Соблюдать технику безопасности при работе с колото – режущим инструментом; • Владеть карвингом, составлять композиции и сервировать столы; • Владеть технологией оформления тарелок элементами карвинга	Текущий – наблюдение, демонстрация Рубежный –практическая работа
Знать:	
• Основные понятия и термины применяемые в карвинге; • Европейский и азиатский карвинг, • Характеристику сырья и особенности подготовки его и хранения; • Характеристику инструментария и приспособления для работы с овощами и фруктами; • Различные способы нарезки овощей и фруктов; • Технологии составления композиций для сервировки столов; • Инновационные технологии в оформлении блюд и столов с использованием живых композиций из вырезанных цветовиз фруктов и овощей в ресторанной кулинарии, использование экзотических растений для оформления блюд	Текущий – наблюдение, демонстрация

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления новых блюд; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа по поиску информации о новых технологиях;	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины;	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологических процессов в общественном питании	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности в учебном кабинете и технологической лаборатории.	