

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

---

ГАПОУ СО  
«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

---

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ А.Н. Чанчикова  
«28» июля 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Владелец:	Чанчикова Анастасия Николаевна
Действителен с:	22.12.2022
Истекает:	22.12.2024
Отпечаток:	3553 4494 6732 6310 606D 88FC 0758 6C8D D02C 57E9
Кем выпущен:	ГАПОУ СО Нижнетагильский торгово-экономический колледж

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КАРВИНГ  
УЧО2-10.1-23

Нижний Тагил 2023

Дополнительная образовательная программа дополнительного профессионального образования «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

Протокол № 11 от «20» июня 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Общие положения	5
1.1 Нормативно-правовые основы разработки дополнительной образовательной программы повышения квалификации	5
1.2 Нормативный срок освоения программы повышения квалификации	5
2. Требования к результатам освоения дополнительной образовательной программы повышения квалификации	5
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	6
3.1. Объем программы повышения квалификации и виды учебной работы	6
3.2. Обновление дополнительной образовательной программы повышения квалификации	6
3.3. Тематический план и содержание программы повышения квалификации	7
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы повышения квалификации	9
5. Контроль и оценка результатов освоения программы повышения квалификации	11

## 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.

## **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-
- 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. №78-03 «Об образовании в Свердловской области»
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября

2015 г. 61 Он «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

### **1.2. Нормативный срок освоения программы повышения квалификации**

Нормативный срок освоения программы повышения квалификации «

Карвинг»» при очной форме получения образования составляет 34 часа.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

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 повышения квалификации и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка всего	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего	24
в том числе:	
Практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающихся всего	10

### 3.2. Обновление дополнительной образовательной программы повышения квалификации

Дополнительная образовательная программа повышения квалификации 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 повышения квалификации «Карвинг»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<p><b>Тема</b> Карвинг в кулинарии.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Характеристика сырья, используемого для карвинга, особенности его подготовки и хранения. Способы художественной нарезки корнеплодов.</li> <li>3. Способы художественной нарезки фруктов.</li> <li>4. Основные приемы карвинга при нарезке экзотических фруктов.</li> <li>5. Способы художественной нарезки тыквенных и арбузов.</li> <li>6. Различные способы составления композиций из фруктов и овощей для оформления стола.</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщения о школах карвинга, об участии карвингистов на конкурсах профессионального мастерства в нашей стране и за рубежом. Подготовить овощную композицию к зачету.</p>	<p><u>24</u></p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p><u>10</u></p>
Итого		<u>34</u>

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

Реализация программы повышения квалификации 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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

В библиотеке колледжа, в т.ч. в электронной библиотеке

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 3 1987-2012 «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. 61 Он «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 23.6.1079-01 «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 ВВ. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты ВВ. Похлебкина. М. Центрполиграф 2008.
2. Долгополова СВ. «Новые кулинарные технологии», М.»  
Ресторанные ведомости, 2005.
3. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» М.: Просвещение 2002г.
4. Кузнецова МЕ. «Праздничные украшения блюд», «Олма пресс»,  
м.: 2001г.
5. Кузнецова МЕ. «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](http://www.garant.ru) — сайт СПС Гарант
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) — сайт СПС Консультант Плюс.
3. [www.harlanthejester.com](http://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 об чающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать качество сырья органолептическим способом, производить первичную обработку и подготовку сырья к нарезке карвинг;</li> <li>- Применять новые способы предварительной обработки овощей и фруктов для улучшения внешнего вида и качества нарезки карвинга; - Пользоваться современным инструментарием и ножами набора карвинга;</li> <li>- Соблюдать технику безопасности при работе с колото — режущим инструментом;</li> <li>- Владеть карвингом, составлять композиции и сервировать столы;</li> <li>- Владеть технологией оформления тарелок элементами карвинга</li> </ul>	<p>Входной беседа, устный опрос.</p> <p>Текущий — наблюдение, демонстрация</p> <p>Рубежный —практическая работа</p>
<b>Знать:</b>	
<p>Основные понятия и термины применяемые в карвинге;</p> <p>Европейский и азиатский карвинг,</p> <p>Характеристику сырья и особенности подготовки его и хранения;</p> <p>Характеристику инструментария и приспособления для работы с овощами и фруктами;</p> <p>Различные способы нарезки овощей и фруктов;</p> <p>Технологии составления композиций для сервировки столов;</p> <p>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</p>	<p>Текущий — наблюдение, демонстрация</p>

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 личного 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.