МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ
Красноярский технологический
техникум пищевой промышленности
«01» 03 2022 г.
_____ О.В. Юдина

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
художественной направленности
«Студия по карвингу «Фантазии повара»»

Уровень программы: стартовый
Возраст обучающихся: от 15-18 лет
Срок реализации: 10 месяцев (72 часа)

Красноярск, 2022

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по ВР
_____ И. А. Бузина
«01» марта 2022 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа разработана на основе приказа Министерства просвещения Российской Федерации №196 от 09.11.2018 г. об утверждении «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями на 30.09.2020 г.).

Организация-разработчик:
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:
Калькопф Ольга Андреевна, преподаватель дисциплины «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, теста»
Токарева Дарья Сергеевна, педагог-организатор

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....4
2. Учебно-тематический план.....6
3. Содержание программы.....7
4. Условия реализации программы.....9
5. Контрольно-оценочные средства.....10
5. Список литературы.....11

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 – Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 – Технология продукции общественного питания, профессии: 19.01.17 – Повар, кондитер. Программа не является частью основной профессиональной образовательной программы и реализуется в рамках внеурочной деятельности и имеет интегрированную связь с профессиональными модулями специальности: «Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания», профессии: «Повар, кондитер». Данная программа представляет собой разработанный курс художественно-эстетической направленности, способствующий самоопределению и самоактуализации студентов.

Современное производство предполагает наличие деловых и личностных качеств, такие, как: надежность, ответственность, умение самостоятельно учиться, приобретать новые знания, приспосабливаться к постоянно меняющимся требованиям производства, умение принимать решения. Предприниматели предпочитают нанимать работников, владеющих навыками культуры труда, умеющих рационально распределять свое рабочее время.

В ходе работы в студии развиваются все эти ключевые навыки, а также творческие способности, воображение, происходит более глубокое познание действительности. Формируются эмоционально-волевые и морально-эстетические качества.

Цель: формирование знаний и умений в технологии художественной резки по овощам и фруктам.

Задачи:

1) Образовательные:
   - обучить приёмам работы с инвентарем и инструментами для карвинга;
   - обучить основам выполнения творческих композиций из овощей и фруктов;
   - обучить методам оценки качества продуктов;

2) Развивающие:
   - развить навыки организации рабочего времени;
   - продолжить развивать умение свободно принимать решения в профессиональной деятельности;

3) Воспитательные:
   - способствовать профессиональному самоопределению;
   - продолжить развивать чувства ответственности, дисциплинированности, взаимопомощи;
   - продолжить формировать художественный вкус.

Программа рассчитана на подростков и молодежь в возрасте от 15 до 18 лет.

Срок реализации программы – 10 месяцев.

Общее количество часов – 72 а. ч.

Программой предусмотрены практические занятия с элементами изложения теоретического материала.

Форма обучения – очная.

В результате освоения программы обучающийся должен:

иметь практический опыт:
   - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов;
   - овладение навыков выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;

– овладение навыков выполнения узоров на овощах и фруктах;
– выполнение творческих композиций;

уметь:

– органолептическим методом оценивать качество овощей и фруктов;
– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
– обеспечивать безопасность при охлаждении и хранении овощей и фруктов;
– принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления художественных композиций из овощей и фруктов.

знать:

– основные характеристики и пищевую ценность овощей и фруктов для композиции;
– методы обработки и подготовки овощей и фруктов для приготовления сложных художественных композиций;
– сохранение товарного вида продукта с учетом взаимодействия с окружающей средой;
– способы минимизации отходов при подготовке овощей и фруктов;
– актуальные направления в приготовлении художественных композиций.

Формой подведения итогов реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы являются: совместный просмотр выполненных образцов и изделий, их коллективное обсуждение, выявление лучших работ и участие в выставках-презентациях в рамках проводимых в техникуме.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название темы	Объем, ч
	Модуль 1. Искусство карвинга	
1	Введение	1
2	Технология простых декоративных украшений из фруктов и овощей	13
3	Технология выполнения сложных элементов из овощей и фруктов	26
4	Изготовление фигурок животных из овощей и фруктов	9
5	Поверхностно-резные карвинговые изделия	7
	Модуль 2. Кулинарный Арт-дизайн	
6	Составление композиций из овощей, фруктов	11
7	Творческая работа. Создание декоративной композиции: гармоничное сочетание цветов, форм и объемов. Выставка изделий	5
Итого		72

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Модуль 1. Искусство карвинга

Введение

История развития карвинга. Виды карвинга. Санитария и гигиена труда. Основные понятия техники безопасности. Материалы и инструменты (ножи, инструменты для фигурной нарезки овощей), используемых при обработке овощей. Требования к материалу для карвинга.

Технология простых декоративных украшений из фруктов и овощей

Технология выполнения простой декоративной нарезки из овощей и фруктов. Предварительная подготовка сырья для карвинга. Организация рабочего места Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.

Практическая работа:

Технология выполнения простой декоративной нарезки из картофеля (грибочки, стружка, спираль)

Технология выполнения украшений из моркови, дайкона

Технология выполнения украшения из огурца

Вырезание цветка из сладкого перца

Технология выполнения украшения из яблока (лебедь, листик, кораблик, цветок)

Технология выполнения украшений из апельсина, лимона

Технология выполнения сложных элементов из овощей и фруктов

Практическая работа:

Технология выполнения сложных декоративных украшений из огурца

Вырезание сложных украшений из моркови

Вырезание украшений из моркови (шишки, бабочки)

Вырезание розы из редьки или репы

Вырезание розы из картофеля

Вырезание георгина из зелёной редьки (вторым способом)

Вырезание георгина из зелёной редьки (первый способом)

Вырезание цветка из пекинской капусты

Вырезание украшений из пекинской капусты

Вырезание цветов из яблока

Вырезание сложных видов листиков из яблока

Технология выполнения сложных декоративных украшений из огурца

Вырезание цветов из мандарина различными способами

Вырезание корзины из цитрусовых

Вырезание сложных элементов из цитрусовых

Изготовление фигурок животных из овощей и фруктов

Практическая работа:

Вырезание из моркови (рыбка, птичка)

Вырезание из дайкона павлина

Вырезание из дайкона попугая

Вырезание фигурок из яблок

Вырезание фигурок из цитрусовых

Вырезание фигурок из бананов

Поверхностно-резные карвинговые изделия

Практическая работа:

Вырезание орнаментов на поверхности крупного яблока
Вырезание орнаментов на поверхности кабачка (цуккини)
Вырезание орнаментов на поверхности тыквы
Вырезание вазы из тыквы

Модуль 2. Кулинарный Арт-дизайн
Составление композиций из овощей, фруктов

Практическая работа:
Вырезание элементов для составления фруктовой тарелки из яблок
Составление фруктовой тарелки из яблок
Составление фруктовой тарелки
Вырезание элементов из овощей для оформления банкетного стола
Составление композиций из нескольких видов овощей для оформления банкетного стола
Вырезание элементов из овощей для оформления тарелки
Оформление тарелки декоративными элементами из овощей для подачи холодных блюд
Вырезание элементов для новогоднего стола
Составление композиции для новогоднего стола (елка, снеговик)
Самостоятельная работа: подготовить презентацию на тему: «Кулинарный Арт-дизайн»

Творческая работа. Создание декоративной композиции: гармоничное сочетание цветов, форм и объемов. Выставка изделий

Практическая работа:
Вырезание элементов из овощей для создания композиций
Вырезание элементов из фруктов для создания композиций
Оформление композиции из овощей и фруктов для выставки
Оформление выставки. Презентация работ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Методическое обеспечение

Тема	Форма занятие	Методы и приёмы учебно-воспитательной деятельности	Форма подведения итогов
Введение	Объяснение, практическое занятие	Словесный метод, демонстрация	Фронтальный опрос
Технология простых декоративных украшений из фруктов и овощей	Объяснение, демонстрация, практическое занятие	Словесный метод, демонстрация, показ мультимедиа материала	Фронтальный опрос, демонстрация результата практического занятия
Технология выполнения сложных элементов из овощей и фруктов	Объяснение, демонстрация, практическое занятие	Словесный метод, демонстрация, показ мультимедиа материала	Фронтальный опрос, демонстрация результата практического занятия
Изготовление фигурок животных из овощей и фруктов	Объяснение, демонстрация, практическое занятие	Словесный метод, демонстрация, показ мультимедиа материала	Фронтальный опрос, демонстрация результата практического занятия
Поверхностно-резные карвинговые изделия	Объяснение, демонстрация, практическое занятие	Словесный метод, демонстрация, показ мультимедиа материала	Фронтальный опрос, демонстрация результата практического занятия
Составление композиций из овощей, фруктов	Объяснение, демонстрация, практическое занятие	Словесный метод, демонстрация, показ мультимедиа материала	Фронтальный опрос, демонстрация результата практического занятия
Творческая работа. Создание декоративной композиции: гармоничное сочетание цветов, форм и объемов. Выставка изделий	Объяснение, демонстрация, практическое занятие	Словесный метод, демонстрация, показ мультимедиа материала, защита проекта	Фронтальный опрос, демонстрация результата практического занятия, защита проекта

Реализация программы кружка требует наличия учебного кабинета.
Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (практическое обучение);
- рабочие места по количеству обучающихся (теоретическое обучение);
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска;
- проектор;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- весоизмерительное оборудование (весы настольные);
- холодильное оборудование (бытовой холодильник);
- набор для декоративного вырезания из овощей и фруктов из 11 предметов;
- деревянные шпажки, зубочистки.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Контроль и оценка результатов освоения умений обучающимися осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения студентами самостоятельной работы, и организации выставки-презентации своих работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь	
Пользоваться инструментами по карвингу	Оценка результатов выполнения практических работ
Вырезать цветы и фигурки из овощей и фруктов	Оценка результатов выполнения практических работ
Составлять из вырезанных элементов композиции	Оценка результатов выполнения практических работ
знать	
Историю карвинга, технику карвинга	Фронтальный опрос
Сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга	Фронтальный опрос
Технику безопасности при работе с материалами и инструментами	Оценка результатов выполнения практических работ

ЛИТЕРАТУРА

1. Кузнецова М. Е. Букеты из овощей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112 с.
2. Мишина А. В. Карвинг-мастер-класс / А. В. Мишина, И. Ю. Клюкина, Т. В. Самарина. – М.: 000 «БернерИСТ», 2006.
3. Видео «Ручная работа». Карвинг: шишка из моркови [Электронный ресурс] / YouTube.com. Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=wd29JZ45TcY&t=135s.
4. Домашний самоучитель карвинга [Электронный ресурс] / GoogleSites. Режим доступа: https://accounts.google.com/signin/v2/identifier?service=jotspot&passive=1209600&continue=https%3A%2F%2Fwww.sites.google.com%2F&followup=https%3A%2F%2Fwww.sites.google.com%2F&flowName=GlifWebSignIn&flowEntry=ServiceLogin.
5. Карвинг для начинающих. Видио-пособие для новичков [Электронный ресурс] / Zemmrate. Режим доступа: https://ru.zemmrate.com/carving/621-karving-dlya-nachinayuschih-video-posobie-dlya-novichkov.html.
6. Практическая работа по изготовлению декоративных элементов из овощей методом карвинг [Электронный ресурс] / Studopedia.ru. Режим доступа: https://studopedia.ru/27_11243_prakticheskaya-rabota-po-izgotovleniyu-dekorativnih-elementov-iz-ovoshchey-metodom-karvinga.html.
7. Уроки карвинга – мастер-класс от президента «академии карвинга» Мишиной Аллы [Электронный ресурс] / Liveinternet.ru. Режим доступа: https://www.liveinternet.ru/users/4141610/post144824862.