

Министерство образования и науки Челябинской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Челябинской области

**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**




**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ (ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ)  
ПРОГРАММА  
«ФИГУРНАЯ РЕЗКА ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ (КАРВИНГ)»**

Магнитогорск, 2021 г.

РАССМОТРЕНО:  
на заседании предметной (цикловой)  
комиссии «Химические технологии и сервис»

№ 2 от «21» сентября 2021 г.  
Руководитель ПЦК

 / О.П.Самойлова /  
Подпись

**Разработчики:**

1. Анисимова А.В., мастер п.о. ГАПОУ ЧО «Политехнический колледж»  
*(Ф.И.О., должность, место работы)*

---

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Фигурная резка по фруктам и овощам» разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства просвещения России от 09.11.2018 N 196 (ред. от 30.09.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам", зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 N 52831 и направлена на создание и обеспечение необходимых условий для личностного самоопределения и самовыражения; формирования и развития творческих способностей; художественно-эстетического развития обучающихся.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>Общие положения.....</b>	<b>4</b>
1.1	Цель реализации программы.....	4
1.2	Направленность программы.....	4
1.3	Нормативно-правовые основы разработки программы.....	4
1.4	Требования к результатам освоения дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы .....	4
1.5	Категория слушателей.....	5
1.6	Трудоемкость обучения.....	5
1.7	Форма обучения.....	5
1.8	Режим занятий.....	5
<b>2</b>	<b>Содержание программы.....</b>	<b>6</b>
2.1	Учебный план .....	6
2.2	Календарный учебный график .....	7
2.3	Рабочая программа.....	8
2.3.1	Структура и содержание учебной программы.....	8
2.3.2	Рабочий тематический план и содержание учебной программы.....	9
<b>3</b>	<b>Условия реализации учебной программы.....</b>	<b>11</b>
3.1	Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2	Информационное обеспечение обучения.....	11
3.3	Организация образовательного процесса.....	12
3.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	12
<b>4</b>	<b>Оценка качества освоения программы.....</b>	<b>13</b>

# 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1 ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью реализации дополнительной общеобразовательной программы является:

– создание и обеспечение необходимых условий для личностного самоопределения и самовыражения; формирования и развития творческих способностей; художественно-эстетического развития обучающихся.

## 1.2 НАПРАВЛЕННОСТЬ ПРОГРАММЫ – естественнонаучная

## 1.3 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ

Нормативную правовую основу разработки дополнительной общеобразовательной программы составляют:

– Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства просвещения России от 09.11.2018 N 196 (ред. от 30.09.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам", зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 N 52831;

– Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 г. № 1726-р;

– Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14);

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;

– Локальные акты образовательной организации.

## 1.4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ (ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ) ПРОГРАММЫ

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации, слушатель должен приобрести следующие знания и умения:

**слушатель должен уметь:**

- проверять органолептическим способом качество овощей и фруктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для изготовления изделий из овощей и фруктов;
- выполнять различные приемы резьбы и технологии карвинга;
- изготавливать простые фигурные карвинговые изделия из овощей и фруктов;
- изготавливать сложные фигурные карвинговые изделия из овощей и фруктов;
- изготавливать поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия из овощей и фруктов;
- составлять композиции из овощей и фруктов;
- соблюдать температурный режим и сроки хранения готовых карвинговых изделий.

**слушатель должен знать:**

- классификацию и виды овощей и фруктов;

- требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, используемого для изготовления украшений из овощей и фруктов;
- основы санитарии и гигиены при изготовлении изделий из овощей и фруктов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при изготовлении изделий из овощей и фруктов, правила их безопасного использования;
- правила сочетания овощей и фруктов по вкусу и цвету;
- последовательность выполнения технологических операций при изготовлении украшений из овощей и фруктов;
- основные приемы карвинга (простая нарезка);
- основные приемы резьбы (сложная нарезка, поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия);
- правила составления композиций из овощей и фруктов;
- требования к качеству готовых изделий из овощей и фруктов.

### 1.5 КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

К освоению общеобразовательной программы (общеразвивающей программы) допускаются:

- любые лица без предъявления требований к уровню образования;
- обучающиеся ГАПОУ ЧО «Политехнический колледж», осваивающие основные профессиональные образовательные программы СПО.

### 1.6 ТРУДОЕМКОСТЬ ОБУЧЕНИЯ

Количество часов на освоение программы согласно учебному плану составляет – **22 академических часов**, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – **22 акад. часов**;

### 1.7 ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – очная

### 1.8 РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ: согласно календарного учебного графика

## 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общая трудоемкость, час	Аудиторные занятия, час.				Самостоятельная работа слушателей, час.
			Всего аудиторных часов	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	<b>Тема 1</b> Искусство карвинга. Требования охраны труда и безопасных условий при выполнении работ по карвингу	2	2	2	-	-	-
2	<b>Тема 2</b> Овощи и фрукты для карвинга	2	2	2	-	-	-
3	<b>Тема 3</b> Основные инструменты и приемы резьбы	4	4	2	-	2	-
4	<b>Тема 4</b> Фигурные карвинговые изделия из овощей	4	4	-	-	4	-
5	<b>Тема 5</b> Фигурные карвинговые изделия из фруктов	4	4	-	-	4	-
6	<b>Тема 6</b> Поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия.	6	6	-	-	6	-
	<b>Итого</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>-</b>

## 2.2 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование разделов, тем	Общая трудоемкость	Всего аудиторных часов	Недели										
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Искусство карвинга. Требования охраны труда и безопасных условий при выполнении работ по карвингу	2	2	2										
2	Овощи и фрукты для карвинга	2	2		2									
3	Основные инструменты и приемы резьбы	4	4			2	2							
4	Фигурные карвинговые изделия из овощей	4	4					2	2					
5	Фигурные карвинговые изделия из фруктов	4	4							2	2			
6	Поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия	6	6									2	2	2
	<b>Итого часов</b>	<b>22</b>	<b>22</b>											
	<b>Количество часов в день</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

## 2.3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### 2.3.1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>22</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>22</b>
в том числе:	
Теория	6
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	-
<i>Виды самостоятельной работы:</i>	-



### 2.3.2 Рабочий тематический план и содержание учебной программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа слушателей		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1</b> Искусство карвинга. Требования охраны труда и безопасных условий при выполнении работ по карвингу	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Искусство карвинга. История карвинга. «Азиатский» и «Европейский» карвинг. Карвинг в России. Требования охраны труда и безопасных условий работы при выполнении заданий по карвингу. Основные правила работы с режущим инструментом. Основы санитарии и гигиены. Организация рабочего места. Изучение правил предупреждения травм.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		-	
	<b>Контрольные работы</b>		-	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		-		
<b>Тема 2</b> Овощи и фрукты для карвинга	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Оценка качества овощей и фруктов, используемых для фигурной резки. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Правила сочетания продуктов по цвету и по вкусу. Условия и сроки хранения сырья для карвинга.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		-	
	<b>Контрольные работы</b>		-	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		-		
<b>Тема 3</b> Основные инструменты и приемы резьбы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Набор инструментов для карвинга. Назначение режущих инструментов, входящих в набор для карвинга. Способы ухода за режущим инструментом и правила его хранения. Правила безопасной работы с режущим инструментом.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		-	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Освоение приемов работы инструментами, применяемыми для карвинга.		

	<b>Контрольные работы</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4</b> Фигурные карвинговые изделия из овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1	=	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	2	Отработка основных приемов карвинга: нарезка простая и сложная. Изготовление изделий из моркови: цветов лилии и хризантемы, рыбок, шишек Изготовление изделий из помидора: розочки и цветка. Изготовление изделий из сладкого и острого перца: маков, цветков.	4
	<b>Контрольные работы</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 5</b> Фигурные карвинговые изделия из фруктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1	-	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	3	Изготовление изделий из фруктов: цветов из апельсина, мандарина, лимона; лебедя и корзинки из яблока. Составление композиции из мандаринов, киви, винограда.	4
	<b>Контрольные работы</b>	-	
<b>Тема 6</b> Поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1		
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	4	Вырезание орнаментов на поверхности тыквы или крупного яблока. Вырезание художественного образа на поверхности арбуза.	6
	<b>Контрольные работы</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего:</b>		<b>22</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы осуществляется в учебном кабинете и учебном кулинарном цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- столы, стулья, доска, рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, шкафы для спец. одежды, шкафчик для аптечки);
- механическое оборудование (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции);
- тепловое оборудование (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное);
- холодильное оборудование (холодильные камеры, морозильные камеры)
- нейтральное оборудование (стеллажи, производственные столы, шкафы для посуды и инвентаря, раковины для мытья рук, ванны моечные);
- посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления;
- наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации);
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006
2. Лобо М.Э. Украшения из овощей и фруктов. – М.: Арт-Родник, 2007
3. Степанова И.В. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: ЭКСМО, 2006

4. Усова Ю. Как украсить блюда. Изысканные украшения из простых продуктов. – М.:Терция, 2004

**Дополнительные источники:**

1. Золин В.П. , Технологическое оборудование предприятий общественного питания,13-е изд., стер.- М.: И. Ц. «Академия»,2016.-320с.
2. Потапова, И.И. Холодные блюда и закуски (1-е изд.) учеб. пособие/ И.И. Потапова.- М.: Академия, 2008. – 80с.
3. Репина В.Н. Чудеса на столе. – М.: Профиздат, 2010
4. Сихота К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов. – М.: Мой мир. 2007г.

### **3.3 Организация образовательного процесса**

Организация учебного процесса при освоении программы осуществляется согласно рабочему учебному плану и графику учебного процесса.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации.

#### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы осуществляется посредством проведения текущего контроля, который осуществляется в процессе оценки устных ответов и практических занятий. По окончании курса слушателям выдается сертификат.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
– проверять органолептическим способом качество овощей и фруктов;	– оценка выполнения практического задания №1-4;
– выбирать производственный инвентарь и оборудование для изготовления изделий из овощей и фруктов;	– оценка выполнения практического задания №1-4;
– выполнять различные приемы резьбы и технологии карвинга;	– оценка выполнения практического задания №1-4;
– изготавливать простые фигурные карвинговые изделия из овощей и фруктов;	– оценка выполнения практического задания №1-4;
– изготавливать сложные фигурные карвинговые изделия из овощей и фруктов;	– оценка выполнения практического задания №1-4;
– изготавливать поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия из овощей и фруктов;	– оценка выполнения практического задания №1-4;
– составлять композиции из овощей и фруктов;	– оценка выполнения практического задания №1-4;
– соблюдать температурный режим и сроки хранения готовых карвинговых изделий.	– оценка выполнения практического задания №1-4;
<b>Знания:</b>	
– классификацию и виды овощей и фруктов;	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №1;
– требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, используемого для изготовления украшений из овощей и фруктов	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №1;
– основы санитарии и гигиены при изготовлении изделий из овощей и фруктов;	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №1-4;
– виды необходимого технологического оборудования	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического

и производственного инвентаря, используемых при изготовлении изделий из овощей и фруктов, правила их безопасного использования;	задания №1-4;
– правила сочетания овощей и фруктов по вкусу и цвету;	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №1-4;
– последовательность выполнения технологических операций при изготовлении украшений из овощей и фруктов;	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №1-4;
– основные приемы карвинга (простая нарезка);	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №1-4;
– основные приемы резьбы (сложная нарезка, поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия);	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №2;
– правила составления композиций из цветов и фруктов;	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №2-4;
– требования к качеству готовых изделий из овощей и фруктов.	– оценка устных ответов; – оценка выполнения практического задания №1-4;