

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по дополнительному  
профессиональному образованию  
ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

С.Р. Шибяев

« *октябрь* » 2015 г.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«КАРВИНГ»

МОСКВА, 2015

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1.Цель реализации программы**

Целью изучения дополнительной общеразвивающей программы «Карвинг» является приобретение практического опыта, формирование знаний и умений в технологии художественной резки по овощам и фруктам.

### **1.2.Планируемые результаты обучения**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения дополнительной общеразвивающей программы должен:

#### **уметь:**

- органолептическим методом оценивать качество овощей и фруктов
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
- 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

### **1.3.Категория учащихся (слушателей)**

К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Карвинг» допускаются лица с любым уровнем образования от 16 лет.

#### 1.4.Трудоемкость обучения:

Рекомендуемое количество часов на освоение дополнительной общеразвивающей программы «Карвинг»:

Всего - 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 25 часов,

лабораторные работы – 37 часов,

практические и семинарские занятия – 7 часов

самостоятельные и контрольные работы – 3 часа

#### 1.5.Форма обучения: очная

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1.Учебно-тематический план дополнительной общеразвивающей программы «Карвинг»

№	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<b>Раздел 1. Введение в Карвинг</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	-	-	-
1.	Тема 1.1 Введение. История развития карвинга, и его применение	2	2	2	-	-	-	-
2.	Тема 1.2 Графическое строение узоров. Объемные цветы, листья, узоры	2	2	2	-	-	-	-
3.	Тема 1.3 Подготовка заготовок для объемных изделий	2	2	2	-	-	-	-

4.	Тема 1.4 Украшение холодных блюд	2	2	-	2	-	-	-
	<b>Раздел 2. Базовые узоры на овощах и фруктах</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
5.	Тема 2.1 Карбовка	5	4	1	3		1	-
6.	Тема 2.2 Строение объемных лепестков	6	6	2	3	1	-	-
7.	Тема 2.3. Форма узоров	3	3	1	2	-	-	-
	<b>Раздел 3. Базовые цветы</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
8.	Тема 3.1 Формы объемных лепестков	4	4	1	2	1	-	-
9.	Тема 3.2. Легкие цветы. ( Шишка, цветок из долек помидора, сладкого перца)	8	7	2	5	-	1	-
	<b>Раздел 4. Объемные цветы</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
10.	Тема 4.1 Разновидности объемных цветов	1	1	1	-	-	-	-
11.	Тема 4.2 Розы	2	2	-	2	-	-	-
12.	Тема 4.3. Бархатная Ромашка	3	3	-	2	1	-	-
13.	Тема 4.4.Георгина Шаровидная	2	2	-	2	-	-	-
14.	Тема 4.5. Объемные цветы с применением холодной воды	4	4	1	2	1	-	-

	<b>Раздел 5. Моделирование композиций 1 этап</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
15.	Тема 5.1 Составление композиций на яблоках	7	6	3	3	-	1	-
16.	Тема 5.2. Совмещение цветов и листьев	7	7	2	4	1	-	-
<b>17.</b>	<b>Раздел 6. Базовые букеты</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
18.	Тема 6.1 Художественное оформление композиций из овощей и фруктов	4	4	2	2	-	-	-
19.	Тема 6.2 Составление базовых букетов и композиций	6	6	3	3	-	-	-
20.	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>Экзамен</b>
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>69</b>	<b>25</b>	<b>37</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	

## **2.2.Содержание учебных предметов, тем**

### **Раздел.1 «Введение в Карвинг»**

#### **Тема 1.1 «Введение. История развития карвинга, и его применение»**

##### **Содержание:**

Происхождения карвинга. Японский и китайский карвинг. Карвинг Тайланда. Инструменты для художественного оформления блюд. Применение карвинга. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, организация труда. Понятие о гигиене труда.

#### **Тема 1.2 «Графическое строение узоров. Объемные цветы, листья, узоры»**

##### **Содержание:**

Типы и виды графических узоров. Разработка макетов. Схемы объемных цветов,

листьев, узоров из овощей и фруктов. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления объемных цветов, листьев, узоров из овощей и фруктов. Организация рабочих мест, организация труда.

### **Тема 1.3 «Подготовка заготовок для объемных изделий»**

#### **Содержание:**

Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству овощей и фруктов, используемых для приготовления композиций. Требования к безопасности хранения сырья. Технологический процесс обработки и подготовки заготовок для объемных изделий. Методы обработки и подготовки овощей и фруктов. Способы минимизации отходов при подготовке заготовок из овощей и фруктов для объемных изделий.

### **Тема 1.4 «Украшение холодных блюд»**

#### **Содержание:**

Основные критерии и органолептическая оценка качества продукции. Разработка схем. Подготовка готовой продукции для украшения холодных блюд. Простые способы оформления закусок и гарниров. Элементы украшения блюд. Организация рабочих мест, организация труда

#### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Украшение холодных блюд нарезанными овощами	2

### **Раздел 2. Базовые узоры на овощах и фруктах**

#### **Тема 2.1 «Карбовка»**

#### **Содержание:**

Карбовка, способы и методы применения. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству овощей и фруктов, используемых для приготовления композиций. Требования к безопасности хранения сырья. Последовательность и безопасность использования инструментов для карбовки.

#### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Карбовка моркови	3

#### **Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Карбовка моркови	Практическое задание	1

## Тема 2.2 «Строение объемных лепестков»

### Содержание:

Основные критерии и органолептическая оценка качества продукции. Разработка схем и макетов. Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки заготовок для строения объемных лепестков из овощей и фруктов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых овощей, условиями хранения. Приобретение навыков строения объемных лепестков.

### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Разработка макетов и схем для объемных лепестков из огурцов, перцев, яблок.	3
2	Строение объемных лепестков из огурцов, перцев, яблок.	1

## Тема 2.3 «Форма узоров»

### Содержание:

Типы и виды узоров. Форма узоров. Разработка макетов. Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Приобретение навыков приготовления узоров из овощей.

### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Разработка макетов для вырезания узоров. Вырезание легких узоров из овощей	2

## Раздел 3. Базовые цветы

### Тема 3.1 «Формы объемных лепестков»

#### Содержание:

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки заготовок для строения лепестков из овощей и фруктов. Типы и виды объемных лепестков. Предварительная подготовка необходимых овощей. Правила построения объемных лепестков. Приобретение навыков необходимых для построения объемных лепестков. Правила подачи, условия и сроки хранения.

### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Разработка макетов и схем для форм объемных лепестков.	2
2	Вырезание объемных лепестков из овощей и фруктов	1

### Тема 3.2 «Легкие цветы. (Шишка, цветок из долек помидора, сладкого перца)»

#### Содержание:

Технологический процесс, сырье. Качественная оценка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции. Особенности обработки помидора, моркови, сладкого перца (нарезка, кулинарное использование). Приобретение навыков по использованию ножей для вырезания цветков и шишек из овощей. Особенности разделки овощей. Вырезание шишек из моркови. Цветок из долек помидора, сладкого перца. Легкие цветы. Ознакомление с условиями хранения готовой продукции и порядком использования отходов.

#### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Вырезание цветка из долек помидора и сладкого перца.	3
2	Шишка из моркови	2

#### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Внеаудиторная	Вырезание шишки из моркови	Практическое задание	1

## Раздел 4. Объемные цветы

### Тема 4.1 «Разновидности объемных цветов»

#### Содержание:

Классификация объемных цветов. Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Приобретение навыков по использованию ножей для вырезания цветов. Легкие цветы.

### Тема 4.2 «Розы»

#### Содержание:

Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Особенности обработки овощей (нарезка, кулинарное использование). Виды роз. Правила использования инструментом для вырезания роз. Предварительная подготовка картофеля, цукини, свеклы (мойка, очистка, промывание, нарезка). Вырезание роз. Сроки хранения и реализации.

#### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Вырезание роз из свеклы	1



2	Вырезание роз из картофеля	1
---	----------------------------	---

#### **Тема 4.3 «Бархатная ромашка»**

##### **Содержание:**

Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Особенности обработки овощей (нарезка, кулинарное использование). Правила использования инструментом для вырезания цветков. Предварительная подготовка моркови. Правила обработки моркови: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки моркови. Ромашка из овощей. Бархатная ромашка из моркови. Сроки хранения и реализации.

##### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Вырезание ромашки из овощей	1
2	Вырезание «бархатной ромашки» из моркови	1

##### **Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Внеаудиторная	Вырезание ромашки из моркови	Практическое задание	1

#### **Тема 4.4 «Георгина Шаровидная»**

##### **Содержание:**

Предварительная подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Особенности обработки овощей. Правила использования инструментом для вырезания цветков. Предварительная подготовка картофеля, редьки. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Георгина шаровидная из корнеплодов Георгина из редьки. Шаровидная георгина из картофеля и моркови. Сроки хранения и реализации.

##### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Вырезание «Георгины» из редьки	1
2	Вырезание «Георгины» из картофеля	1

#### **Тема 4.5 «Объемные цветы с применением холодной воды»**

##### **Содержание:**

Значение холодной обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при

холодной обработке. Классификация и характеристика приемов холодной обработки. Комбинированные и вспомогательные приемы холодной обработки. Подготовка необходимых овощей, оценка качества, кулинарное использование. Правила обработки овощей, для объемных цветков с применением холодной воды: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Хризантема из пекинской капусты. Правила подачи цветка. Сроки хранения и реализации

#### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Вырезание «Хризантемы» из пекинской капусты	2

#### **Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Внеаудиторная	Вырезание «Хризантемы» из пекинской капусты	Практическое задание	1

### **Раздел 5. Моделирование композиций 1 этап**

#### **Тема 5.1 «Составление композиций на яблоках»**

##### **Содержание:**

Особенности яблока. Особенности обработки яблока в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного яблока и способы предотвращения потемнения. Способы разделки яблока в зависимости от размера. Лебедь из яблока. Роза из яблока. Узоры из яблока. Объемные лепестки и цветы. Композиции на яблоках.

#### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Составление композиций на яблоках	4

#### **Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Составление композиций на яблоках	Практическое задание	1

#### **Тема 5.2 «Совмещение цветов и листьев»**

##### **Содержание:**

Основные критерии совмещения овощей. Разработка схем и макетов для композиции. Приобретение навыков необходимых для правильного совмещения цветов и листьев. Правила подачи, условия и сроки хранения.

#### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Вырезание цветов из овощей и фруктов	2
2	Вырезание листьев из овощей и фруктов	2
3	Совмещение в композицию вырезанных цветов и листьев	1

## **Раздел 6. Базовые букеты**

### **Тема 6.1 «Художественное оформление композиций из овощей и фруктов»**

#### **Содержание:**

Характеристика компонентов продукции, участвующих в оформлении композиций из овощей и фруктов. Особенности составления композиций. Особенности оформления. Правила подачи композиций из овощей и фруктов.

#### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Составить и оформить композицию из овощей и фруктов	2

### **Тема 6.2 «Составление базовых букетов и композиций»**

#### **Содержание:**

Отработка навыков художественного оформления базовых композиций, букетов из овощей и фруктов. Составление итогового букета из овощей и фруктов. Презентация букета. Защита композиции из фруктов.

#### **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Составить букет из предложенных овощей и фруктов.	2
2	Защита букета.	1

### **Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Итоговая аттестация	Практическое задание	2

### **Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

#### **Основные источники:**

1. Вспомогательный материал (в наборе) Мишина А.Ю. «Мастер класс по карвингу»
2. «Карвинг для начинающих» Васечкин Н.Н.

#### **Материально-техническое обеспечение программы**

**Реализация программы требует наличия учебного кабинета.**

**Оборудование учебного кабинета:** столы для вырезания, стулья, учебная доска, набор ножей для вырезания.

**Технические средства обучения:** теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото и видеоматериала.

**Рекомендуемые средства обучения:** Электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

### **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости студентов проводится преподавателем каждые 2 недели в следующих формах:

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный);
- практическая проверка.

## **3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **Формы итоговой аттестации**

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение экзамена. Целью проведения экзамена является подтверждение у студентов общих и профессиональных навыков по дополнительной общеразвивающей программе «Карвинг».

К экзамену могут быть допущены студенты, успешно освоившие все элементы дополнительной общеразвивающей программы.

### **Примерный перечень контрольных вопросов:**

1. История развития Карвинга и его применение
2. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря.
3. Понятие о гигиене труда
4. Типы и виды графических узоров
5. Способы минимизации отходов при подготовке заготовок из овощей и фруктов для объемных изделий
6. Основные критерии и органолептическая оценка качества продукции
7. Методы обработки и подготовки овощей и фруктов

8. Карбовка, способы и методы применения
9. Требования к безопасности хранения сырья
10. Технологический процесс обработки и подготовки заготовок для объемных изделий
11. Типы и виды узоров по Карвингу
12. Типы и виды объемных лепестков
13. Правила подачи блюда, условия и сроки хранения
14. Качественная оценка овощей
15. Особенности обработки помидора, моркови, сладкого перца
16. Правила использования инструментов для вырезания цветков
17. Холодная обработка. Процессы, происходящие в продуктах при холодной обработке
18. Комбинированные и вспомогательные приемы холодной обработки
19. Особенности обработки фруктов (яблока). Причины потемнения фруктов и способы предотвращения потемнения
20. Основные критерии совмещения овощей
21. Особенности составления композиций. Правила подачи композиций из овощей и фруктов.

#### **4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ**

**Абдуллин Раиль Рамилевич, преподаватель по Карвингу** \_\_\_\_\_

**Директор МТКП**

**Махиненко Елена Николаевна**