

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

Рабочая программа  
«Карвинг»

Советск 2019

Заведующий  
по учебно-методической работе  
ИМБ Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:  
педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры  
технологии продуктов питания и торговли ОМ - Машкова О.А.

Согласовано:  
работодатель  
ООО «ЛЮВИЮР»  
генеральный директор Л.И. Гаврилова



## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Карвинг** – по-английски означает «вырезание». Это слово в международном употреблении давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, истари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. Карвинг по фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Прострой резной орнамент в ежедневных блюдах, делает их более аппетитными и привносит столу много изящества и утонченности.

Во время обучения карвингу одновременно развиваются навыки сервировки стола и любовь к изящному искусству, творческие способности, и умение готовить вкусную пищу. Карвинг – это способ научить обучающихся ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

В результате освоения программы данного курса «Карвинг» обучающиеся должны **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Количество часов на освоение программы: всего – 72 часа.

### Программа курса

№ п/п	Наименование дисциплин	Кол-во часов
1.	Введение в карвинг	2
2.	Основные инструменты и приемы резьбы	4
3.	Овощи и фрукты для карвинга	6
4.	Фигурные карвинговые изделия (виды)	18
5.	Поверхностно-резные карвинговые изделия	18
6.	Поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия	18
7.	Итоговая аттестация	6
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>

### Содержание учебного (тематического) плана

#### **Модуль 1. Введение в карвинг**

Искусство карвинга. История карвинга. «Азиатский» и «Европейский» карвинг. Карвинг в России. Творческий процесс создания произведения искусства из овощей и фруктов.

Просмотр видеофильма о карвинге.

**Техника безопасности на занятиях по карвингу** Инструктаж по технике безопасности.

Основные правила работы с режущим инструментом. Знакомство с основами санитарии и гигиены. Культура труда, организация рабочего места. Изучение правил предупреждения травм.

#### **Модуль 2. Основные инструменты и приемы резьбы**

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.

#### **Модуль 3. Овощи и фрукты для карвинга**

Подбор по качеству и подготовка овощей и фруктов, пригодных для фигурной резки.

Правила сочетания продуктов по цвету и по вкусу. Условия и сроки хранения сырья для карвинга.

#### **Модуль 4. Фигурные карвинговые изделия( виды карвинговых изделий)**

Виды карвинговых изделий по способу резьбы. Виды карвинговых композиций по типам художественных образов. Практическая работа. Отработка основных приемов карвинга: нарезка простая и сложная.

**Изделия из моркови** .Технология изготовления цветов лилии с резными листьями, хризантемы, рыбок, шишек из моркови. Изготовление цветов лилии и хризантемы, рыбок и шишек из моркови.

**Изделия из огурца** Технология изготовления цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца. Изготовление цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца.

**Изделия из помидора** Технология изготовления розочки и цветка из помидора.

Изготовление розочки и цветка из помидора.

**Изделия из перца** Технология изготовления маков, цветков из сладкого и острого перца. Изготовление маков, цветков из сладкого и острого перца. **Изделия из редиса** Технология изготовления грибов и цветов из редиса. Изготовление грибов и цветов из редиса.

**Изделия из яблока** Технология изготовления лебедя и корзинки из яблока. Изготовление лебедя и корзинки из яблока.

**Фигурки из банана** Технология изготовления фигурок дельфина и осьминога из банана. Изготовление фигурок дельфина и осьминога из банана.

**Фигурки из груши** Технология изготовления фигурок ёжика и бегемотика из груши. Изготовление фигурок ёжика и бегемотика из груши.

**Изделия из цитрусовых** Технология изготовления цветов из апельсина, мандарина, лимона. Изготовление цветов из апельсина, мандарина, лимона. **Фруктовый букет** Технология изготовления цветов из винограда и киви. Технология составления фруктово-цветочной композиции.

Составление композиции из мандаринов, киви, винограда.

#### **Модуль 5. Поверхностно-резные карвинговые изделия**

Поверхностная резьба по тыкве. Элементы резных орнаментов, узоров, рисунков. Вырезание орнаментов на поверхности тыквы или крупного яблока.

#### **Модуль 6. Поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия**

Поверхностно-рельефная и объемно-рельефная резьба по тыкве: контурная и выемчатая резьба; вырезание по трафаретам.

Вырезание художественного образа на поверхности тыквы или крупного яблока.

#### **Модуль 7. Итоговая аттестация**