МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области

«Москаленский профессиональный техникум»

ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:Заместитель директора – руководитель ЦОПП ОО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.В. Савин/м.п. | УТВЕРЖДАЮ:Директор БПОУ МПТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.В. Кудрявцев/м.п. |

**Дополнительная общеразвивающая программа**

**«Основы карвинга»**

36 часов

Автор-составитель:

Лапицкая Светлана Михайловна,

мастер производственного обучения

БПОУ МПТ

р.п. Москаленки– 2023

Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована решением Педагогического совета *БПОУ МПТ «Основы карвинга»* к реализации.

Протокол № 22 от «\_27\_\_»\_\_\_\_\_\_06\_\_\_\_2023г.

Программа прошла внешнюю экспертизу в Центре опережающей профессиональной подготовки Омской области, структурного подразделения бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский авиационный колледж имени Н.Е. Жуковского» и рекомендована к реализации в общеобразовательных организациях г. Омска и Омской области.

Экспертное заключение №\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

|  |
| --- |
| **1. Основные характеристики дополнительной общеразвивающей программы** |
| * 1. **Пояснительная записка**

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы карвинга» (далее – Программа) художественной направленности, базового уровня предполагает развитие и совершенствование у обучающихся творческих умений и навыков, способностей, талантов, самовоспитания личностных художественно-эстетических вкусов, расширение кругозора, формирование межличностных отношений в процессе освоения этой программы.Актуальность данной программы заключается в развитии творческих способностей обучающихся, возможность проявить себя в активной деятельности широкого диапазона. Изучив материалы реформы общеобразовательной и профессиональной школы можно прийти к выводу, что большое внимание следует уделить трудовому воспитанию школьников и рассматривать его как важнейший фактор формирования личности.Обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию. Это является важным этапом на пути социализации личности. Создавать благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности обучающегося, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации.Искусство кулинарного карвинга в наши дни притягивает и любителей, и профессионалов: кулинарные выставки, торжественные церемонии не обходятся без демонстрации украшения столов различными резными композициями из овощей и фруктов. Карвинг по фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Простой резной орнамент в обычных блюдах, делает их более аппетитными и привносит столу изящество и утонченность. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки, умения работать в команде. Программа предусматривает связь с художественным творчеством и при общении к различным видам искусства (рисование, лепка)В процессе реализации Программы используются различные формы проведения занятий: традиционные, комбинированные, практические. Освоение материала происходит по «восходящей спирали», то есть периодическое возращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Все задания соответствуют по сложности возрасту обучающихся. |
| * 1. **Цель программы**

Развитие профессиональных умения в процессе создания декора (композиций) из овощей и фруктов, от букета до овощной композиции для праздничного стола по профессии «Повар».Создание условий для развития творческого мышления и эстетического вкуса через мастерство карвинга. |
| ***З*адачи программы***Обучающие:*1. Содействовать расширению кругозора по изучаемой программе, ориентации их в будущем выборе профессии.
2. Содействовать в приобретении навыков и знаний по резки и созданию композиций.
3. Способствовать овладению основным способам обработки продуктов.
4. Способствовать овладению необходимых в повседневной жизни базовых приёмов ручного и механизированного труда с использованием различной бытовой кухонной техники приборов.

*Развивающие:*1. Способствовать развитию у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
2. Способствовать развитию эстетического восприятия в ходе составления композиций.

*Воспитательные:*1. Воспитывать эстетический вкус, чувство прекрасного, гордость за свой выполненный труд.
2. Воспитывать и развивать художественный вкус и уважение к труду.
3. Прививать умения работы в команде;
4. Способствовать воспитанию чувства взаимопомощи, привычки к чистоте, к трудолюбию.
 |
| **1.3****Категория обучающихся**–программа адаптированная и рассчитана на обучающихся 8-11 классы, возраст обучающихся 14-17 лет |
| * 1. **Трудоемкость программы-** программа рассчитана на 2 месяца обучения.

Общая продолжительность обучения составляет 36часов. |
| * 1. **Режим занятий** -занятия проводятся 2-3 раз в неделю по 4-6 часов.
 |
| * 1. **Форма обучения –** очная

Для реализации данной программы используется групповая форма обучения, количество обучающихся в группе не более 10 человек. |

**1.7Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Наименование разделов, тем | Всего | Количество часов | Формааттестации/контроля |
| Теория | Практика  | Самостоятельная работа (ЭО, ДОТ) |
| 1 | **Раздел 1. Теоретические****Основы** | 1 |  |  |  |  |
| 1.1 | Тема 1. Вводное занятие. История возникновения карвинга. Техника безопасности. Правила санитарии и гигиены. Применение и использования инструментов. | 1 | 1 |  |  |  |
| 2 | **Раздел 2.Практическая часть.** | 27 |  |  |  |  |
| 2.1 | Создание «мака» из болгарско- го перца. Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 2 |  | 2 |  |  |
| 2.2 | Создание «лилии» из болгарского перца. Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 2 |  | 2 |  |  |
| 2.3 | Создание «листика», «лебедя» из яблока. Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.4 | Создание «хризантемы» из моркови Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 2 |  | 2 |  |  |
| 2.5 | Создание «лилия», «бабочка» из моркови. Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.6 | Создание «розы» из моркови. Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.7 | Создание (лилия, листик) из огурца, кабачка. Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.8 | Создание (розы) из картофеля. Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.9 | Создание «шишки» из моркови Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.10 | Создание «ромашки» из редьки, редиса. Санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | 3 |  | 3 |  |  |
| **3** | Раздел № 3 Составление цветочной композиции, санитарно- гигиенические требования. Техника безопасности с ножами. | **8** |  |  |  |  |
| 3.1 | Создание композиции из овощей. | 3 |  | 3 |  |  |
| 3.2 | Создание композиции из фруктов | 3 |  | 3 |  |  |
| 3.3 | Зачет. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов (по выбору).  | 2 |  | 2 |  | Практическоезадание |

|  |
| --- |
| **1.8 Содержание программы** **Раздел №1****Тема №1.1 Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.****Теоретическое занятие.** Первоначальное знакомство с организацией, порядком работы мастерской, её оборудованием. Знакомство с правилами работы. Изучение требований безопасности во время работы и по ее окончании, требований безопасности в аварийных ситуациях. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены. Изучение санитарно- гигиенических требований, предъявляемых к обучающимся при работе. Спец одежда для учащихся, правила ухода за ней. Значимость умения и навыков художественной обработки овощей и фруктов. Первичная обработка продуктов. Требования к качеству продукта. Сортировка. Мойка. Очистка. Дочистка. Промывание. Правила подбора овощей для карбования. Правила подбора инструментов. Знакомство с набором «карвинг-проф».Назначение ножей в зависимости от размера и формы лезвия. Удобство и качество инструментов. Уход за инструментами. При выборе инструмента детям необходимо знать, что его назначение определяется формой и размером лезвия.**Раздел № 2****Тема 2.1** Создание «мака» из болгарского перца. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания мака. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.2** Создание «лилии» из болгарского перца. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания лилии. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.3** Создание «листика, лебедя» из яблока.Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания листика, лебедя. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.4** Создание «хризантемы» из моркови. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания хризантемы. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.5** Создание «лилий, бабочек» из моркови. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания лилии, бабочки. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.6** Создание «розы» из моркови. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания розы. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.7** Создание «лилий, листика» из огурца, кабачка. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания лилий, листика. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.8** Создание «розы» из картофеля. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания розы. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.9**Создание «шишки» из моркови. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания шишки. Техника безопасности с ножами.**Тема 2.10** Создание «ромашки» из редьки, редиса. Санитарно- гигиенические требования. Подбор сырья**.** Изучение украшений. Техника вырезания ромашки. Техника безопасности с ножами.**Раздел № 3****Тема 3.1** Создание композиций из овощейИзучение украшений, подбор сырья. **Тема 3.2** Создание композиций из фруктов.Изучение украшений, подбор сырья. **Тема 3.3 Зачет.** Творческая самостоятельная работа по созданию композиций из овощей и фруктов (по выбору).  |
| * 1. **Планируемые результаты**

**Личностные:** − проявляет ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию, самообразованию, самоопределению;− проявляет личностные качества: целеустремленность, инициативность, дисциплинированность, ответственность, решительность, уверенность в себе; − соотносит свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии;− умеет планировать личный профессиональный план при необходимости мобильно изменяет его; - охраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.**Метапредметные**− ставит и формулирует для себя новые задачи в познавательной деятельности под руководством педагога; − планирует пути достижения целей под руководством педагога;− соотносит свои действия с планируемыми результатами; − оценивает правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;− владеет основами самоконтроля, самооценки; анализирует собственную деятельность;− организовывает учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом, сверстниками; − выстраивает коммуникации в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, творческой и других видов деятельности;− развивает компетентности в области использования информационно - коммуникационных технологий;− имеет опыт групповой и коллективной работы; − понимает сущность и социальную значимость профессиональной ориентации; − проявляет готовность к профессиональному самоопределению и к возможной профессиональной переориентации в условиях изменения рынка труда; − пользуется сведениями о путях получения профессионального образования.**По направлению (профилю) программы****Знает/понимает:*** технологию вырезания цветов из овощей и фруктов, составление композиций;
* историю возникновения техники карвинга;
* основные сведения о правилах работы с инструментами и принадлежностями для карвинга;
* основные виды и техники карвинга.

- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории; - правила и сроки хранения сырья и полуфабрикатов; - правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования прирезки овощей, фруктов; - способы и правила хранения, приемы оформления.**Умеет/ применяет:*** создавать декоративные украшения и композиции из овощей и фруктов
* создавать разнообразные узоры на овощах и фруктах

-подбирать инструменты для карвинга в соответствии с видами овощей и фруктов;* использовать инструменты и инвентарь для карвинга;

- осуществлять организацию рабочего места в соответствии с нормами санитарии и гигиены; - самостоятельно составлять композицию для праздничного стола. |
| **2.Организационно-педагогические условия общеразвивающей программы** |
| **2.1 Условия реализации программы.** Реализация программы осуществляется под руководством Центра опережающей профессиональной подготовки Омской области (ЦОПП ОО) на базе бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум».Лаборатории: •учебный кулинарный и кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; • оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. |
| **2.1.1 Материально-техническое обеспечение\***Реализация общеразвивающей программы «Основы карвинга», требуется наличие: -лаборатории (учебного кулинарного цеха).Обучение по программе проводится в специализированном учебном кулинарном цехе, площадь цеха 55,00 кв. м (10 рабочих мест), что позволяет проводить занятие с группой обучающихся 10 человек.**Перечень оборудования, технических средств, инструментов для проведения практических занятий:****-**стол для презентации, стулья, другая мебель для проведения мероприятий.**Технические средства обучения:** - компьютер; -средства аудио и видео визуализации; - DVD – фильм; - мультимедийные пособие.**Наименование расходных материалов** 1. Разделочная доска.2. Нож.3. Ложка чайная.4. Тарелка десертная.5. Миска стеклянная.6. Терка шт. 7. Овощечистка. 8. Пищевая пленка шт. 9. Деревянные шпажки.10. Набор для карвинга. 11. Ванная раковина. |
| **2.1.2 Кадровое обеспечение** Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по дополнительной общеразвивающей программе должны иметь среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю реализации программы, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.Лапицкая Светлана Михайловна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория. |
| **2.1.3 Информационно-образовательные ресурсы\*** Книги (учебники, научно-популярная литература, энциклопедии),газеты и журналы, интернет (различные сайты), образовательные приложения для персональных компьютеров.Интернет – источники:Основные ножи для карвинга [Электронный ресурс]//Режим доступа: <http://ru.zemmrate.com/620-osnovnye-nozhi-i-instrumenty-dlya-karvinga.html>1. http://borner.ru/pages/24/ 2. <http://cluclu.ru/blog/karving/>3. <http://domashniy-carving.ru/knigi-po-karvingu.html>4. <http://karvinglife.ru/>5. <http://uroki-online.com/other/carving/> 6. <http://www.perunica.ru/vsako/4997-rezba-po-derevu-sekrety-masterstvaobemno-ploskostnoy-rezby.html> |
| **2.1.4 Учебно-методическое обеспечение** На занятиях используются наглядно-иллюстративные и дидактические материалы:-инструкции, учебные пособия, дополнительная литература по карвингу, технологические карты с иллюстрациями, образцы изделий, наглядный материал, презентации. |
| **2.2 Итоговая аттестация**Зачет. Творческая самостоятельная (практическая) работа по созданию композиции из овощей и фруктов (по выбору) (приложение №1) |
| 1. **3.Список литературы**

1. Белов О.О. Искусство карвинга. Мастер-классы для начинающих–М., Издательство Э, 20172. Сотникова Т.В. Карвинг – М., Издательство Э, 2017**Дополнительные источники**1. Козина, М. Как украсить блюдо – М., Владис, 20162. Кузнецова, М. Е. Цветы из овощей: 100 оригинальных идей – М, АСТ - ПРЕСС КНИГА, 2016Интернет-ресурсы:1. Охрана труда в России [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://ohranatruda.ru/ (Дата обращения: 20.08.2021)2. Сервировка стола, украшение блюд, этикет [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://supercook.ru/za-curving.html (Дата обращения: 20.08.2021)3. Основные ножи для карвинга [Электронный ресурс]//Режим доступа: <http://ru.zemmrate.com/620-osnovnye-nozhi-i-instrumenty-dlya-karvinga.html>1. http://borner.ru/pages/24/ 2. <http://cluclu.ru/blog/karving/>3. <http://domashniy-carving.ru/knigi-po-karvingu.html>4. <http://karvinglife.ru/>5. <http://uroki-online.com/other/carving/> 6. <http://www.perunica.ru/vsako/4997-rezba-po-derevu-sekrety-masterstvaobemno-ploskostnoy-rezby.html>7. http://www.svoimi-rukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.htm |

**Приложение №1**

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

 В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля:

Входной, текущий и итоговый.

- входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

- текущий контроль включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий.

- итоговый контроль осуществляется в форме творческой самостоятельной (практической) работы по созданию композиций из овощей и фруктов (по выбору).

Критерии оценки учебных результатов фиксируются в диагностической таблице (табл.1*).* Работа обучающихся оценивается по уровневой шкале: высокий уровень (13–15 баллов), средний уровень (8–12 баллов), минимальный уровень (0–7 балла). При необходимости (выявлении нецелесообразности какого-либо критерия), количество и содержательная составляющая критериев может корректироваться педагогом в рабочем порядке. С учетом результатов итогового контроля, делается вывод о степени освоения программного материала.

 Таб. №1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Параметр развития** | **Высокий уровень****(13–15 баллов)** | **Средний уровень****(8–12 баллов)** | **Низкий уровень****(0–7 баллав)** |
| Овладение техническими знаниями и умениями вырезании, приемами де-корирования | Полностью владеет техническими знаниями и умени-ями. Самостоятельно использует разнооб-разные приемы декорирования. Грамотно передает форму предмета и его пропорции | Испытывает затруднения в применении технических знаний и умений. Ис-пользует в не-полном объеме приемы деко-рирования.Допускает не-значительные ошибки в передаче формы предмета и его пропорций | Пользуется помощью пе-дагога в при-менении тех-нических средств и приемов деко-рирования. За-трудняется са-мостоятельно определить форму предмета и его про-порции |
| Умение планиро-вать свою деятельность, самостоя-тельность и актив-ность на занятиях | Ребенок после-довательно и самостоятельно выделяет этапы выполнения работы. Дорожит ре-зультатом своего труда. Проявляет активность при об-суждении ре-зультатов сво-его труда | Ребенок допускает незначительные ошибки при выделении этапов выполнения работы. Оценка своего труда складывается под влиянием педагога и его сверстников | Пользуется помощью пе-дагога при планировании своих действий. Преиму-щественно равнодушен к результатам своего труда |

Обучающийся оценивается по пяти критериям, за каждый критерий он может набрать до 3-х баллов, итого максимум 15 баллов. Сумма баллов делится на 5 (количество критериев), таким образом, вычисляется средний балл

ПРАКТИЧЕСКАЯРАБОТА

**Инструменты, посуда для карвинга:**

1.Нож тайский; 2.Нож вспомогательный; ножи карбовочные закругленные;

3.Ножи карбовочные треугольные; 4.Серповидный нож; 5.Ложка нуазетка;

1. Ножницы

Практические советы:

Все продукты должны быть свежими плотными. Размер овощей от среднего до большого. Можно использовать как свежие, так и готовые к употреблению овощи, и фрукты. Блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Украшения должны быть аккуратными, линии срезов четкими и лаконичными



**-**прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать всегда должен быть рассмотрен с двух разных позиций:

* У вас есть фрукт и вам не обходимо найти ему подходящий узор
* Вы выбрали узор и вам необходимо найти для него подходящий фрукт.
* когда фрукт или овощ будет выбран, перед началом вырезания во внимание должны быть взяты следующие факторы:
* толщина кожуры и устойчивость мякоти
* цвет кожуры и мякоти фрукта
* перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт
* если вы очистили кожуру фрукта, то вымойте его без кожуры еще раз
* выберите соответствующие инструменты
* прокрутите в голове весь процесс технологии карвинга
* вы начинаете работать тайским ножом способом– так же как выпишете.
* Поставьте средний палец на площадку лезвия и начинайте двигать перышком
* лезвием
* иногда расслабляйте и встряхивайте руку
* всегда держите миску с ледяной водой наготове.

Практическая часть (задание).

**1.Композиция из овощей или фруктов** (может состоять из нескольких вырезанных цветов, фигурок, листиков)

2.Описаниеработы

Подготовить рабочие место:

-подбирают инвентарь;

-подготовить овощи, фрукты (помыть, очистить);

- подготовить рисунок со своей композицией.

По рисунку начинаем вырезать цветы, фигурки.

Заготовки из овощей или фруктов убрать в холодильник. По мере готовности подготовить основу для композиции (ваза или другая емкость, шпажки, краситель (если надо), веточки, зелень). Когда все готово собрать по рисунку свою композицию. Поставить на сервировочный стол.

3.ТБ при работе с ножом:

Перед началом работы проверить исправность инструментов. Не допускать порезов рук, своевременно убирать отходы после работы. Держать нож за рукоятку, не проверять пальцами остроту инструментов. Хранить остро-колющие инструменты в специальных чехлах–кейсах. Соблюдать осторожность при работе с инструментами. Использовать доброкачественные продукты.