



Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им.
А.В. Яковлева»

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «КАРВИНГ»**

для специальностей СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
43.01.09 Повар, кондитер
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29862F3955A81934C1E4F5B198B315B0
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 02.08.2023 до 25.10.2024

Челябинск

2024г

ОДОБРЕНА
На заседании

Протокол № _____ ЦК
« ____ » _____ 20 ____ г

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по практике

Г.Н. Любченко
« ____ » _____ 20 ____ г

Рабочая программа дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Карвинг» разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования, в соответствии с примерной программой повышения квалификации «Карвинг» для профессиональных образовательных организаций и рабочим учебным планом по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 45.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09. Повар, кондитер.

Автор: Белоусова Г.П. – мастер производственного обучения ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1 ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «КАРВИНГ»

1.1 Область применения программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Карвинг» Предназначена для дополнительного обучения студентов специальностей **19.02.10** Технология продукции общественного питания, **19.02.03** Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Дополнительная профессиональная образовательная программа используется в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации работников в области технологии общественного питания.

1.2. Место дополнительной профессиональной программы в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к дополнительным профессиональным программам, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальности.

Изучение дополнительной профессиональной программы «Карвинг» способствует формированию общих и профессиональных компетенций.

1.2.1 Перечень общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Цели и задачи дополнительной профессиональной программы – требования к результатам освоения профессиональной программы повышения квалификации «Карвинг»

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся по профессиональной программе повышения квалификации «Карвинг» должен:

иметь практический опыт:

организации рабочего места
безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов
в выборе оценки качества, безопасности продуктов
развитию творческих способностей

уметь:

подбирать продукты по цветовой гамме
правильно выбрать продукты и инструменты для вырезания
пользоваться инструментом для карвинга
вырезать отдельные элементы для украшения блюд и составлять композиции.

знать:

историю возникновения и развития карвинга
правила пользования инструментом для карвинга
правила и методы вырезания по овощам и фруктам
применение пищевых красителей
правильность выбора овощей и фруктов
составление композиций

1.4. Количество часов на освоение дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Карвинг»

максимальной учебной нагрузки обучающегося 110 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 110 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «КАРВИНГ»

2.1 Объем ПППК программы повышения квалификации и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	110
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
практические занятия	80
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе: окончательное оформление практических заданий; работа со справочной и дополнительной литературой; подготовка докладов, подбор материала	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре	8

**2.2. Структура и содержание программы повышения квалификации.
Тематический план программы повышения квалификации.**

Коды професси ональных компетен ций	Наименование разделов программы повышения квалификации	Всего часов	Объем времени на повышение квалификации		Учебная практика
			Обязательная аудиторная нагрузка		
			Всего часов	В том числе лабораторные и практические занятия	
ПК.1.1	Вводное занятие, инструктаж по охране труда и противопожарной безопасности.	22	2		
	Украшение блюд из фруктов и овощей		12		
	Украшение блюд, сервировка столов.		4		
			4		
ПК.1.2	Техника вырезания основных и сложных элементов из овощей и фруктов	52			52
ПК.1.3	Составление простых и сложных композиций из овощей и фруктов	16			16
ПК.1.4	Украшение блюд и сервировка столов	12			12
Экзамен (квалификационный)		8			
Всего часов		110	22		80

2.3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «КАРВИНГ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Карвинг	Содержание учебного материала	22	
	1. Вводное занятие, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	2	2
	2. Понятие «карвинг». История. Инструменты для карвинга	4	
	3. Требование к материалу для карвинга	2	
	4. Практические советы. Украшение из моркови и яблок	4	
	5. Украшение из огурца, картофеля	2	
	6. Украшение из лука, редьки	2	
	7. Украшение из болгарского перца, острого перца	2	
	8. Композиции из овощей	2	
	9. Композиции из фруктов	2	
	Практические занятия	80	
	Фигурные формы нарезки овощей: бочоночки, чесночки, груши, спирали, шарики.	2	-
	Цветок ромашки из картофеля, морковки	2	
	Лепестки из огурца	2	
	Листочки из картофеля, моркови огурца, яблока	4	
	Хризантемы, , флоксы, тюльпан из моркови	4	
	Роза из картофеля	6	
	Цветы из яблока	2	
	Лилия, дипсакус, шишки из моркови	4	
	Цветок хризантемы, астры	2	
	Ромашка бархатная	2	
	Георгины	2	
	Цветок из огурца	4	
	Хризантемы, флоксы, тюльпан из моркови	4	
	Роза из моркови, помидора и редьки	2	
	Нарезка ананаса	2	
	Лотос из редиса	2	
	Артишок из лука	2	

	Лилия из болгарского перца	2	
	Вырезание фигурок бабочек, рыбок и т.д.	2	
	Создание композиций из овощей	8	
	Создание композиций их фруктов	8	
	Украшение блюд	6	
	Сервировка столов	6	
	Самостоятельная работа студентов		-
	Доклад на тему: История карвинга, Европейский карвинг, Домашний карвинг, Детский карвинг, Инструменты для карвинга. Написание рефератов, докладов, создание презентаций.		
Дифференцированный зачет		8	
Всего		110	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация ДОП «Карвинг» осуществляется в лаборатории поваров, кондитеров и хлебопекарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству студентов
2. Рабочее место преподавателя
3. Комплект учебно-методических материалов преподавателя
4. Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе, на электронных носителях
5. Наборы для карвинга
6. Разделочные доски
7. Емкости для холодной воды

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в сеть Интернет;
- мультимедийный проектор;
- экран для проектора;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Карвинг. Мастер-класс. Мишина А. В., Москва, 2006

Дополнительные источники:

1. Фантазии из овощей и фруктов : перевод с итальянского / Мануэла Калдиrolа - Серджо Барцетти. - Москва : Ниола 21 век, 2005. – 118

Интернет ресурсы:

1. <http://nacrestike.ru/master-klassy-po-rukodeliyu/raznye-vidy-rukodeliya/karving-iz-ovoshhej-i-fruktoy-dlya-nachinayushhih>
2. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/D/Dage.html>;
3. <http://www.iur-iur.ru/iournals/iur22/index.html>;
4. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
5. <http://www.eda-server.ru/culinarv-school/>
6. WWW.karvinq.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «КАРВИНГ»

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий (ПЗ), и дифференцированного зачета (ДЗ), а также в процессе выполнения студентами индивидуальных занятий, докладов, сообщений, презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Выполнять приемы вырезания по овощам	Практические работы
Выполнять приемы вырезания по фруктам	Практические работы
Знания:	
Историю возникновения карвинга	Внеаудиторная самостоятельная работа с дополнительной литературой.
Приемы и методы вырезания по овощам и фруктам	Внеаудиторная самостоятельная работа с учебной литературой, практическая работа