

Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Школа №152 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
г. Перми

ПРИНЯТО
на педагогическом совете МАОУ «Школа №152 для
обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья» г.Пермь
Протокол №__ от «__» _____20__г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Школа №152 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья» г.Пермь
Щелконогова Т.В. _____

Приказ №__ от «__» _____20__г

Долгосрочный обязательный курс по выбору

КАРВИНГ, УКРАШЕНИЕ БЛЮД

Ответственные за реализацию программы:

Составитель: Соколова Оксана Сергеевна

Кураторы: Быкова Галина Артемьевна

Место проведения: школьная столовая

Пермь 2017

Паспорт программы

ПРОФЕССИЯ:

Кулинарный дизайнер

РОДСТВЕННЫЕ ПРОФЕССИИ:

Повар, повар-кондитер, повар-технолог/технолог общественного питания, повар-кулинар, пекарь, бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ПЕРСПЕКТИВЫ КАРЬЕРНОГО РОСТА:

Карьерный рост связан с повышением мастерства и накоплением профессионального опыта, что требует освоения смежных кулинарных профессий, получения дополнительного образования.

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

Обслуживание. Производство

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОФЕССИИ:

Тип профессии по предмету труда: «Человек – Художественный образ».

Тип профессии по признаку цели: преобразующий.

Тип профессии по средствам труда: ручной.

Тип профессии по условиям труда: необычные условия.

Класс профессии: исполнительский (алгоритмический); по характеру труда профессия предполагает реализацию однотипных процедур, выполнение стандартных задач по образцу, с четким соблюдением правил, нормативов, инструкций.

ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ СПЕЦИАЛИСТА:

Должен обладать такими личностными качествами, как ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость. Для успешного

овладения профессией необходимо творческое начало, развитое воображение, оригинальность и изобретательность.

К профессионально важным качествам относятся: способность в течение долгого времени выдерживать физическую нагрузку; хорошая зрительно-двигательная координация; зрительная, образная, вкусовая, обонятельная и двигательная память; умение определить готовность блюда с помощью прикосновений, осязания, обоняния и т. д.; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер (умение без взвешивания быстро и точно определять массу полуфабриката); тонкие вкусовые ощущения и хорошо развитое обоняние; умение концентрировать и распределять внимание.

МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ:

Профессия не рекомендуется людям, страдающим заболеваниями опорно-двигательного аппарата, органов пищеварения и дыхания. Медицинскими противопоказаниями являются также инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни. Профессия противопоказана людям, являющимся бактерио- и вирусоносителями.

УСЛОВИЯ ТРУДА

Работа повара проходит в помещении в условиях высокой температуры и повышенной влажности.

Рабочее место состоит из секционных модулированных столов (для малой механизации, с охлаждаемой горкой, с вмонтированной ванной), плит, шкафов и холодильных установок.

В работе использует ручные инструменты и механические приспособления.

Специальная форма: поварские брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки. Обувь должна быть с закрытым мыском; каблук высотой не более 2 см.

На рабочем месте повар не должен носить ювелирные украшения (даже наручные часы) и использовать парфюмерию. Не допускается наличие открытых ран, царапин и ссадин на руках.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РИСКИ

Многие технологические процессы выполняет в положении стоя, вручную, в условиях резких колебаний температуры. Это может привести к заболеваниям, сопровождающимся болями в спине и ногах, к варикозному расширению вен, артритам.

Работа связана с риском порезов, ожогов; возможно развитие кожных заболеваний.

Работа может привести к аллергиям и даже бридости – потере или искажению кулинарного вкуса. Профессиональные риски обуславливают необходимость регулярного медицинского обследования.

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. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи. Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами.

Как вы понимаете, каждая техника имеет свои преимущества и неудобства. Китайская технология карвинга, использующая трафареты, выемки и формочки легче дается в обучении, но не имеет той утонченности и изысканности, которую можно достичь с помощью тайских инструментов.

Это искусство в наши дни притягивает и любителей и профессионалов. мода на восточную кухню только подогрела интерес европейцев к этому мастерству и уже давно кулинарные выставки, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями.

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 детей ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

Программа не создаёт учебных перегрузок для обучающихся и построена таким образом, что теоретический материал курса переплетается с большим количеством практики. При изучении курса обучающийся получает теоретические знания, выполняет практические работы на занятиях и дома в соответствии с инструкционными картами, участвует в подготовке выставки работ. Долгосрочный курс рассчитан на 1-2 года для обучающихся 8-9 классов школы. Завершением работы долгосрочного обязательного курса по выбору является итоговая практическая работа обучающихся.

Цель долгосрочного обязательного курса по выбору: формирование навыков декорирования кулинарной продукции, развитие личностного смысла в приобретении познавательного опыта и интереса к выбранной профессии.

Задачи:

- научить обучающихся правильной работе с инструментами для карвинга;
- развивать художественно-творческие способности обучающихся в создании композиций и элементов украшения из овощей и фруктов;
- научить выполнять композиции из овощей и фруктов;
- дать учащимся возможность проявить себя и добиться успеха;
- развивать интерес к искусству карвинга;
- развивать фантазию и воображение обучающихся;
- расширить кругозор обучающихся.

Программа рассчитана на учащихся 9 классов, предусматривает 17 часов.

Ожидаемый результат:

В результате освоения ДСК обучающийся должен **знать:**

- историю развития карвинга;
- основные приемы и инструменты карвинга;

- технику безопасности при работе с материалами и инструментами;
- варианты оформления простых и сложных композиций из овощей и фруктов;
- характеристику основных видов овощей и фруктов.

В результате освоения ДСК обучающийся должен **уметь**:

- создавать композиции из овощей и фруктов;
- владеть техникой карвинга;
- выполнять творческие композиции.

В результате освоения ДСК обучающийся должен **иметь практический опыт обработки и нарезки овощей, фруктов.**

Необходимое материально-техническое обеспечение:

- Наборы для карвинга
- Мультимедийная установка
- Рабочие места
- Специальная форма

Используемые образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по курсу «Карвинг, украшение блюд» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: практические занятия профессиональной направленности, проблемное занятие, моделирование.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, составляет 90 %.

Форма итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения итоговой практической работы. Форма и условия проведения итоговой практической работы доводятся до сведения слушателей курса в начале обучения. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением. Лицам,

прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдается документ (сертификат) установленного образца.

В ходе выполнения итоговой практической работы оцениваются следующие самостоятельные умения:

1. Умение производить первичную обработку, нарезку овощей и фруктов;
2. Владение техникой вырезания основных и сложных элементов овощей и фруктов;
3. Составление композиций из овощей и фруктов.

Тематическое планирование

№	Тема занятия	Содержание занятия	Всего часов	Материалы
1	Введение в курс	Введение. История развития карвинга. Виды карвинга. Материалы и инструменты.	1ч	Рабочее место, инструменты для карвинга, презентация
2	Техника безопасности	Санитария и гигиена труда. Основные понятия техники безопасности. Правила и основные приемы работы. Организация рабочего места. Профессия «повар».	1ч	Рабочее место, специальная форма и т.д.
3	Техника вырезания основных и сложных элементов из овощей и фруктов:			
3.1.	Лепестки из огурцов	Карвинг. Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 17	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: огурцы
3.2.	Украшения из яблок	Карвинг. Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 19	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: красные яблоки
3.3.	Цветы из острого перца	Карвинг. Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 21	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: острый перец красный или зеленый
3.4.	Антуриум из острого перца	Карвинг. Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 23	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: острый перец красный или зеленый
3.5.	Цветок из сладкого перца	Карвинг. Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 24	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: сладкий перец

				любого цвета
3.6.	Цветок из долек помидора	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 25	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: помидоры круглой формы
3.7.	Ананас	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 27	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: ананас
3.8.	Роза из помидора	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 28	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: помидоры круглой формы
3.9.	Цветок из моркови	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 29	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: морковь
3.10	Ромашка садовая	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 30	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи или фрукты
3.11	Папильотка	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 32	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: морковь или свекла
3.12	Листья	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 33	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож;

				ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи или фрукты
3.13	Листок из яблока	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 35	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: яблоки
3.14	Цветок из зеленого лука	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 36	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: лук порей
3.15	Артишок из лука	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 38	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: лук репчатый
3.16	Хризантема из пекинской капусты	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 39	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: пекинская капуста
3.17	Роза из пекинской капусты	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 40	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: пекинская капуста
3.18	Шишка из баклажана	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 41	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: баклажаны (цукини, огурцы)
3.19	Лилия с резными лепестками	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В.	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна;

		Стр 42		инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: морковь
3.20	Цветок из огурца	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 44	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: огурцы
3.21	Цветок из яблока	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 45	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты:
3.22	Лотос из редиса	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 46	1ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: редиска диаметром не менее 3 см, салат
3.23	Цветок дипсакус	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 48	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи или фрукты
3.24	Тюльпан	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 50	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: морковь
3.25	Рыбка	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 52	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи или

				фрукты
3.26	Сеть из моркови	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 53	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: крупная морковь
3.27	Хризантема	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 54	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые длинные твердые однородные овощи размером минимум 8-10 см.
3.28	Цветок «кисточка»	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 55	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые длинные твердые однородные овощи размером минимум 7-8 см.
3.29	Астра	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 57	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любой овощ размером 5-7 см
3.30	Роза с резными лепестками	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 58	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи
3.31	Лилия	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 59	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые

				однородные овощи
3.32	Шишки	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 60	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: плотная морковь диаметром не менее 3 см
3.33	Ромашка бархатная	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 62	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи и фрукты
3.34	Георгина	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 63	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи
3.35	Георгина шаровидная (2 варианта)	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 64-66	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи
3.36	Роза, вариант вырезания «из центра»	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 68	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи и фрукты
3.37	Роза, вариант вырезания «вовнутрь»	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 70	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи и

				фрукты диаметром 5-7 см и высотой около 3 см
3.38	Флоксы	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 71	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: цилиндр из твердого однородного овоща длиной 8 см
3.39	Создание надписей	Карвинг.Мастер-класс. Мишина А.В. Стр 73	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые твердые однородные овощи и фрукты
4.	Создание композиций из овощей	Создание декоративной композиции: гармоничное сочетание цветов, форм и объемов.	3ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые овощи
5.	Создание композиций из фруктов	Создание декоративной композиции: гармоничное сочетание цветов, форм и объемов.	3ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые фрукты
6.	Итоговая практическая работа	Самостоятельное составление композиции из овощей или фруктов по инструкции или фото.	2ч	Рабочее место: рабочий стол; моечная ванна; инструменты для карвинга; универсальный нож; ножницы; разделочные доски; гастроемкости. Продукты: любые фрукты и овощи

Список литературы

1. Зимина М. Вкусные украшения - М.: Эскимо, 2004.
2. Как украсить блюда и напитки. - М.: АСТ-ПРЕСС, 2005.
3. Кузнецова М. Цветы из овощей. – М.: Астрель, 2011.
4. Кузнецова М. Украшения блюд и цветы из овощей. – М.: Астрель, 2011.
5. Мари Эльза Лобо. Украшение из овощей и фруктов. - М.: Клуб семейного досуга, 2011.
6. Мишина А.В. Карвинг. Мастер-класс – М.: ООО «Бёрнер Ист».
7. Мороз Е. Кулинарный Арт-визаж. – М.: Ниола-прес, 2009.
8. Репина В. Н. Чудеса на столе - М.: Профиздат, 2008.
9. Рудольф Биллер. Как украсить блюдо. – М.: Ниола-пресс, 2010.
10. WWW. UKUSNOEDA.COM.