


Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Повар, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. №610н.

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель профессионального цикла

 О.С.Бохонова

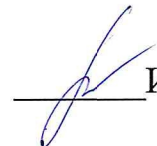
РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП

Протокол № 3 от 15.11 2021 г.

Председатель

ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП

15.11. 2021 г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением

15.11 2021г.

 И.В. Сахарова

Заместитель директора по НМР

15.11 2021г.

 И. Н. Данилова

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на повышение квалификации производственных работников предприятий общественного питания.

Цель программы – формирование знаний в области технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности, их презентация и продажа в организациях питания. Курсы помогут усовершенствовать Ваши умения и навыки по разработке ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции.

Пройдя данные курсы, Вы узнаете о происхождении и значении этого искусства. Карвингом называют разные виды резьбы — например, по дереву, камню или кости. Интересующий же нас карвинг в качестве материала использует свежие овощи и фрукты. Это искусство, соединяющее в себе кулинарию и скульптуру, называют ещё кулинарным карвингом а так же какие овощи и фрукты лучше всего использовать для вырезания.

Результат освоения программы: слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 4 разряда на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы	3
1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы.....	3
1.2 Цели реализации программы.....	3
1.3 Требования к результатам освоения программы.....	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей.....	7
4.1. Модуль 1. «Наименование»	7
4.1.1. Цели реализации модуля	8
4.1.2. Требования к результатам освоения модуля.....	8
4.1.3 Программа модуля	10
4.1.4. Материально-техническое обеспечение	12
4.1.5. Кадровое обеспечение	12
4.1.6. Организация образовательного процесса.....	12
4.1.7. Информационное обеспечение обучения	12
4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля.....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы	15

1 Общая характеристика программы

1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- 2) Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
- 3) Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н;
- 4) Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия «Поварское дело»

1.2 Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки слушателей.

Целью реализации программы повышения квалификации является обучение лиц, имеющих среднее профессиональное и/ или высшее образование, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков без повышения образовательного уровня, с учетом требований квалификационных характеристик, профстандарта, спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции 34 «Поварское дело».

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы: 36 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе 1 неделя.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме сдачи квалификационного экзамена в виде демонстрационного экзамена. Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

1.3 Требования к результатам освоения программы

К освоению программы допускаются лица различного возраста, имеющих среднее профессиональное и/ или высшее образование, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков без повышения образовательного уровня, с учетом требований квалификационных характеристик, профстандарта, спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции 34 «Поварское дело».

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления и оформления блюд и закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями.
ПК 1.2	Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 1.3	Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации вторых блюд

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, безопасной

эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, творческом оформлении, эстетической подаче блюд и закусок разнообразного ассортимента.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены повара;

- 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, способы приготовления, оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;

- выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления блюд и закусок разнообразного ассортимента.

1. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)					Распределение учебной нагрузки в часах по месяцам						
	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			1	2	3	4	5	6	
			Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)							Промежуточная аттестация, форма
<i>Модуль 1 «Кардинг»:</i>												
Введение	8		8									
Учебная практика «Наименование практики»	12		12									
Производственная практика «Наименование практики»	12			12								
Итоговая аттестация	4								4			
Итого по программе:	36											

2. Календарный учебный график

Компоненты программы	Нагрузка обучающихся в академических часах						Итого
	Неделя						
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	
<i>Модуль 1 «Карвинг»</i>	4	4	4	2	2		
Учебная практика: Приготовление	2	2	4	4	4		
Итоговая аттестация (ДЭ)						4	4
Итого в неделю, час							36

3. Программы учебных модулей

3.1. Модуль 1. «Карвинг»

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по охране труда и противопожарной безопасности. Первичная обработка, нарезка овощей и фруктов.

Лекция: Первичная обработка овощей и фруктов. Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей. Формы нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца) и сложные (звездочки, гребешки, бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и их использование.

Лекция: Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки). Требования, предъявляемые к материалу для «карвинга».

Лекция: Просмотр видео «Карвинг»

Учебная практика: Простая и сложная нарезка овощей.

Тема 2. Техника вырезания из овощей и фруктов.

Виды работ:

Техника вырезания бороздок на овощах и фруктах, вырезание листочков для бордюрного оформления из овощей и фруктов.

Техника вырезания элементов украшений из редиса, редьки, моркови, свеклы, картофеля.

Техника вырезания элементов украшений из лука, помидора, огурца.

Техника вырезания из яблока, апельсина, киви, винограда.

Техника вырезания из арбуза, кабачка.

Лекция: Просмотр видео, интернет ресурсы.

Учебная практика: Украшение блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Украшение хол.блюд и закусок.

Украшение 2 блюд. (из мяса и рыбы)

Украшение банкетных блюд.

3.1.1. Цели реализации модуля

Освоение новой компетенции – художественная резьба по овощам и фруктам.

3.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Характеристика вида профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций; требований к знаниям, умениям.

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления и оформления блюд и закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями.
ПК 1.2	Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 1.3	Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации вторых блюд

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, творческом оформлении, эстетической подаче блюд и закусок разнообразного ассортимента.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены повара;

- 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, способы приготовления, оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;

- выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления блюд и закусок разнообразного ассортимента.

4.1.3 Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименованию и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по охране труда и противопожарной безопасности. Первичная обработка, нарезка овощей и фруктов.	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда и противопожарной безопасности. Лекция: Первичная обработка овощей и фруктов. Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей. Формы нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца) и сложные (звездочки, гребешки, бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и их использование.	2
Учебная практика	Тепловая обработка. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки). Требования, предъявляемые к материалу для «карвинга».	2
Тема 2. Техника вырезания из овощей и фруктов.	Лекция: Просмотр видео «Карвинг»	2
Учебная практика	Простая и сложная нарезка овощей.	2
Тема 2. Техника вырезания из овощей и фруктов.	Виды работ: Техника вырезания бороздок на овощах и фруктах, вырезание листочков для бордюрного оформления из овощей и фруктов.	2
	Техника вырезания элементов украшений из редиса, редьки, моркови, свеклы, картофеля.	2
	Техника вырезания элементов украшений из лука, помидора, огурца	2
	Техника вырезания из яблока, апельсина, киви, винограда	2
	Техника вырезания из арбуза, кабачка.	2
Учебная практика:	Лекция: Просмотр видео, интернет ресурсы.	2
Украшение блюд и закусок	Украшение хол.блюд и закусок.	2
разнообразного ассортимента.	Украшение 2 блюд. (из мяса и рыбы)	4
	Украшение банкетных блюд.	2
	Украшение сладких блюд и десертов.	2

Промежуточная аттестация	Демонстрационный экзамен	4
Итого:		36

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Кабинет № 2	<ol style="list-style-type: none">1. компьютер,2. мультимедийный проектор,3. демонстрационный экран,4. ученическая доска,5. комплект лицензионного программного обеспечения,6. комплект учебно-наглядных пособий,7. технологические карты
Мастерская «Поварское дело»	<ol style="list-style-type: none">1. Стол производственный2. Эл.плита3. Слайсер4. Шкаф холодильный5. Весы настольные электронные (профессиональные)6. Инструменты для карвинга, ножницы7. Гастроемкость из нержавеющей стали (разных объёмов)8. Ножи «ОС», «ОВ»9. Разделочные доски «ОС», «ОВ» (пластиковые)10. Подставка для разделочных досок (металлическая)11. Мойка двухсекционная.12. Тарелка круглая белая плоская.13. Емкость для воды.14. Корзина для оходов.

4.1.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы повышения квалификации обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими 4-6 разряд по профессии и звание мастер-повар. В подготовке специалистов участвует 4 преподавателя, из них 1 педагог имеет высшую квалификационную категорию.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют все преподаватели, в том числе в должности заведующих производством. Все прошли повышение квалификации и стажировку в профильных организациях.

4.1.6. Организация образовательного процесса

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в

том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. ООО «Бёрнер Ист», «Академия карвинга» и Мишиной А.В., г. Москва
2. Степанова И.В. Фантазии из овощей и фруктов. - М.: ЭКСМО, 2006
3. Махлис А.А., Сагайдачная А.Л. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам. – М.:ЭКСМО, 2012
4. Мороз Е.В. Необычные украшения из обычных продуктов. – М.:Астрель: АСТ.2010
5. Лобо М.Э. Украшения из овощей и фруктов. – М.: Арт-Родник, 2007
6. Тележникова Т.Н. Украшение блюд праздничного стола. – М.: АСТ, 2005
7. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006
8. Репина В.Н. Чудеса на столе. – М.: Профиздат, 2010

Электронные и Internet-ресурсы

Методическое пособие «Карвинг из овощей и фруктов» (видеофильм)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/D/Dage.html>

<http://www.iur-iur.ru/ioumals/iur22/index.html>

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>

<http://www.eda-server.ru/culinar-school/>

WWW.karving.ru

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результаты освоения модуля	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления и оформления блюд и закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями.	Обоснованный выбор инвентаря, посуды для обработки, нарезки овощей и фруктов. Демонстрирует выполнение санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации инвентаря. Соблюдает последовательность выполнения технологических операций при обработке, технике вырезания овощей и фруктов. Производит оценку качества овощей и фруктов.
ПК 1.2 Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Осуществляет первичную обработку овощей и фруктов. Соблюдает технику вырезания овощей и фруктов для блюд и закусок разнообразного ассортимента. Демонстрирует творческий подход к оформлению блюд и закусок.
ПК 1.3 Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации вторых блюд.	Осуществляет первичную обработку овощей и фруктов. Соблюдает технику вырезания овощей для оформления вторых блюд. Демонстрирует творческий подход к оформлению вторых блюд.

Форма и вид аттестации по модулю:

Текущий контроль результатов осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в процессе проведения теоретических и практических занятий.

Промежуточная аттестация по модулю предназначена для оценки освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде *зачетов и (или) экзаменов*.

По результатам любого из видов промежуточных испытаний, выставляются оценки четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Наименование оценки	Основание для оценки
«отлично» (23-21балл)	- оценка качества овощей и фруктов; - обоснованный выбор инвентаря, посуды для обработки, нарезки овощей и фруктов; - демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации инвентаря, оборудования; - правильность выполнения технологических операций при обработке, технике вырезания овощей и фруктов.
«хорошо» (20-16 баллов)	Те же показатели с незначительными отклонениями.
«удовлетворительно» (15-10баллов)	Те же показатели со значительными отклонениями.
«не удовлетворительно» (9 баллов)	Грубое нарушение всех показателей.

5 Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества освоения программы включает текущую и итоговую аттестацию слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по модулю, предусмотренному учебным планом настоящей программы.

Итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена.

Контроль результатов освоения программы представлен в Приложении А.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Тест «Карвинг» (Художественная нарезка овощей и фруктов)

1. «Карвинг» – это
2. Родина «карвинга»:
 - Китай
 - Япония
 - Россия
 - Америка
 - Франция
3. Инструменты для «карвинга»: (универсальный нож, серповидный нож, ножницы)
 - (тайский нож, нож для каннелирования, карбовочные ножи)
 - (многофункциональный спиральный инструмент, формы-высечки)
 - (приспособление для удаления сердцевины, овальные ножи)
4. Виды «карвинга»: (в зависимости от сырья, назначения)
5. Способы декорирования: (украшение салатов, различных блюд, праздничного стола)
6. Виды нарезки из моркови: («маргаритка», «тюльпан», «лилии», «георгин», «роза»)
7. Виды нарезки из картофеля: («шишки», «бочонки», «чесночки», «груши»)
8. Виды нарезки из свеклы: («георгин», «роза»)
9. Виды нарезки из томатов: («роза», «корзиночка», «бабочка», «улитка», «мухомор»)
10. Виды нарезки из огурцов: («колокольчик», «корона», «листик», «веер»)
11. Виды нарезки из редиса, редьки: («кувшинка», «лилия», «корона», «мышонок»)
12. Виды нарезки из лука: («лилия», «корона», «хризантема»)
13. Виды нарезки из яблок: («лебедь», «корзина», «листик»)
14. Виды нарезки из апельсина, лимона: («корзина», «роза», «веер», «листик»)
15. Какие овощи, фрукты и ягоды используют для изготовления композиций? (все)
16. Простые формы нарезки? (брусочки, соломка, кубики, ломтики, кольца, кружочки)
17. Сложные формы нарезки? (звездочки, гребешки, бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка)
18. Какие овощи используют для вырезания в сыром виде?
19. Какие овощи используют для вырезания в вареном виде?
20. Коллаж из овощей – это
21. Арбуз, тыква, дыня, кабачок используют для
22. Виды декора, используемые для банкетных блюд?
23. Виды декора, используемые для холодных блюд?

Комплект оценочных средств (в том числе при опоре на Ворлдскиллс - в соответствии с компетенцией: 34 «Поварское дело»)

Включает также условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: на рабочем месте, в мастерской ОУ

2. Максимальное время выполнения задания: 240 мин./час.

3. Обучающийся может воспользоваться:

1. Стол производственный
2. Эл.плита
3. Слайсер
4. Шкаф холодильный
5. Весы настольные электронные (профессиональные)
6. Инструменты для карвинга, ножницы
7. Гастроемкость из нержавеющей стали (разных объёмов)
8. Ножи «ОС», «ОВ»
9. Разделочные доски «ОС», «ОВ» (пластиковые)
10. Подставка для разделочных досок (металлическая)
11. Мойка двухсекционная.
12. Тарелка круглая белая плоская.
13. Емкость для воды.
14. Корзина для отходов.

4. Задание для проведения демонстрационного экзамена

Модуль		Компетенция 34
1.	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Изготовить композицию из овощей и фруктов на тему «Животный мир»
2.	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Композиция должна быть не менее 10*20*20 (высота*длина*ширина) • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках ДОПУСКАЕТСЯ!!! (деревянные шпажки)
3.	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - тыква
4.	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке.