

Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум»

Принята на заседании
Педагогического совета

Протокол № 20 от «31» августа 2016 г.

«Утверждаю»

Директор ГАПОУ

«Соль-Илецкий индустриально-
технологический техникум»

Жидовинов С.Н.

Приказ № 99

«1» сентября 2016 г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
технической направленности**

«Художественное оформление блюд-карвинг»

Возраст обучающихся: 15-18 лет

Срок реализации: 1 год

Автор-составитель: Кочаганова Асель Мухановна,
мастер производственного обучения

г. Соль-Илецк
2016 г.

Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик программы»

Пояснительная записка

Мастера Тайланда подарили миру новое хобби, карвинг (carving по- английски — «резать») создание скульптур из овощей и фруктов. Эти техники декорирования используются для сервировки праздничных столов на презентациях, банкетах, украшения интерьера дорогих отелей.

Украшения из овощей и фруктов - это искусство, которое преображает привычные блюда, всегда радуют глаз детей и взрослых. Красиво оформленное блюдо— возбуждает аппетит, сосредотачивает внимание человека на предстоящей еде, улучшает усвоение пищи, является важным элементом современного ежедневного и праздничного стола.

Краткосрочная программа дополнительного образования “Художественное оформление блюд - карвинг” предназначена для получения профессиональных компетенций в области технологии приготовления блюд, и их оформления.

Искусство подачи и украшения блюд - одно из составных частей кулинарии. Художественно оформить можно любое блюдо - салаты, винегреты, паштеты, заливное, студни, жареное и отварное мясо, рыбу, птицу и прочие кулинарные изделия. Эти украшения могут и сами представлять самостоятельные блюда. Для этого используются самые разнообразные продукты: овощи, зелень, фрукты и др.

Направленность краткосрочной дополнительной образовательной программы “Художественное оформление блюд - карвинг” на развитие интереса, творческого мышления при оформлении блюд, правильной подаче, грамотного сочетания цветовой гаммы, все это влияет на конечный результат! Успешно освоив курс программы, обучающиеся смогут красиво оформить

праздничный стол дома, поделиться своими художественными навыками с родственниками, подругами, друзьями. С помощью обычных продуктов, с использованием полученных знаний и умений по украшению блюд, обучающиеся смогут принести реальную пользу в экономии бюджета своей семьи, используя в праздники недорогие экзотические продукты, а также свои, выращенные на огородах или приусадебных участках.

Актуальность программы “Художественное оформление блюд - карвинг” состоит в том, что данная программа способствует эстетическому, креативному развитию человека, учит видеть своеобразие и красоту, индивидуальность в окружающей повседневности, развивает фантазию и образное мышление, помогает овладеть изобразительными и техническими навыками, чувством композиционного равновесия и цветовой гармонии.

Цель программы - формирование у обучающихся приемов, умений и навыков по приготовлению и художественному оформлению различных видов блюд.

Задачи программы:

1. Освоить технологии приготовления различных видов блюд и их художественное оформление из различных видов продуктов.
2. Формировать умения и навыки работы, используя специальные ножи для фигурной нарезки овощей (карвинг) и приспособления
3. Формировать навыки использования профессиональной терминологии.
4. Развивать творческие способности, логическое мышление, аккуратность, глазомер.
5. Воспитывать индивидуальность, трудолюбие, усидчивость, внимательность, толерантность и терпение, т. е. профессиональные компетенции.

Особенностью программы “Художественное оформление блюдкарвинг” является то, что на занятиях обучающиеся знакомятся с историей и традициями русской и коми-пермяцкой кухни, искусством оформления блюд, с современными видами нарезки овощей и фруктов - карвинг, оформлением блюд и их подачи, способами сервировки стола.

Программа рассчитана для обучающихся образовательного учреждения продолжительностью 72 часа. Занятия проводятся с группой из 20-25 человек 1 раз в месяц по 2 часа. Занятие длится 45 минут.

Форма обучения-очная

Обучение проводится в 2 этапа:

1. Усвоение теоретических знаний.
2. Формирование практических приемов, умений и навыков т. е. компетенций.

Учебный план

№ п/п	Название раздела и темы	Количество часов			Форма занятий	Форма аттестации
		Всего часов	Теория	Практика		
	Тема 1. Вводное занятие. «Художественное оформление блюд - карвинг». Знакомство с кружковцами. План работы. Цели и задачи курса.	2	2		Просмотр видеофильма - карвинг, видеоматериалов с интернет ресурсов и конкурсов	Круглый стол, беседа. опрос
	Тема 2. Мастер-класс «Приготовление и художественное оформление	8	2	6	Рассказ. инструктаж, демонстрация наглядных блюд, практический	Закрепление анкетирование

	бутербродов. Приемы складывания бумажных салфеток». Требования к обучающимся. Инструктаж о правилах техники безопасности при работе с ножами. Знакомство с инструментами и приспособлениям и, их применение и порядок хранения.				показ оформления бутербродов,и приемы складывания бумажных салфеток.	
	Тема 3. Мастер-класс «Искусство художественной резки из овощей и фруктов. Приготовление салатов из сырых овощей.	30	6	24	Рассказ, видео-фильм, демонстрация художественной нарезки наглядных украшений для приготовления и оформления блюд, практический показ (карвинга) для оформления салатов.	Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков
	Тема 4. Мастер-класс «Приготовление салатов из вареных овощей. Сервировка стола к завтраку.	10	2	8	Рассказ, демонстрация художественной нарезки наглядных украшений для оформления блюд, практический показ (карвинга), оформление салатов, подача, сервировка стола к завтраку.	Опрос, Закрепление практических приемов, умений, навыков
	Тема 5. Мастер-класс «Приготовление салатов-коктейлей из	10	2	8	Рассказ, демонстрация художественной нарезки	Опрос, закрепление практических приемов, умений.

	сырых или вареных овощей с рыбными или мясными продуктами». Подбор посуды. Сервировка стола к обеду.				наглядных украшений для оформления блюд, практический показ (карвинга) оформления салатов, подача, сервировка стола к обеду.	навыков
	Тема 6. Мастер-класс «Приготовление Ассорти мясное, рыбное». Подбор посуды. Приёмы складывания салфеток из ткани.	4	1	3	Рассказ, демонстрация художественной нарезки наглядных украшений для оформления блюд, практический показ (карвинга) оформления салатов, подача, приемы	Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков
	Тема 7. Мастер-класс «Приготовление Заливного из мяса и мясных продуктов или рыбы и рыбных и нерыбных продуктов моря». Подбор посуды. Сервировка праздничного стола. Заключительное занятие. Подведение итогов работы. Выставка работ.	8	4	4	Объяснение и практический показ приготовления заливного, приемы оформления и подачи.	Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков. Обсуждение, анализ.
	ИТОГО	72	19	53		

Содержание программы

Тема 1. Вводное занятие. Знакомство с обучающимися. План работы. Цели и задачи курса. Просмотр видеофильма - карвинг, видеоматериалов с интернет ресурсов и конкурсов.

Теоретическая часть: определение пищевых продуктов по качеству. Расчёт штрих-кода по методике определение подлинности товаров.

Практическая часть: инструктаж по технике безопасности при работе с ножом. Знакомство с инструментами и приспособлениями, их применение и порядок хранения. Практический показ простой и сложной (фигурной) нарезки овощей и фруктов, элементов карвинга, составление композиции сочетания продуктов по цветовой гамме.

Тема 2. Требования к обучающимся. Инструктаж о правилах техники безопасности при работе с ножом. Знакомство с инструментами и приспособлениями, их применение и порядок хранения. Приготовление и художественное оформление бутербродов. Приемы и формы складывания бумажных салфеток.

Теоретическая часть: рассказ-объяснение, инструктаж, демонстрация полезных и вредных бутербродов, ассортимент и качество пищевых продуктов. Просмотр видеофильма «Приготовление и художественное оформление бутербродов. Приемы и формы складывания бумажных салфеток». Технология приготовления бутербродов, подбор овощей для цветовой гаммы украшения, посуды для подачи, выход, требования к качеству.

Практическая часть: практический показ оформления бутербродов, и приемов складывания бумажных салфеток.

Тема 3. Карвинг или художественная резка из овощей и фруктов. Приготовление салатов из сырых овощей.

Теоретическая часть: Подбор пищевых продуктов по качеству. Использование приспособлений инструментов для карвинга. Просмотр видеофильмов: «Карвинг или художественная резка из овощей и фруктов.

Приготовление салатов фантазия, летний, овощной, пестрый и др», просмотр картинок с элементами оформления салатов из интернет сайтов. Первичная обработка овощей или фруктов их нарезка. Практическая часть: «Искусство художественной резки из овощей и фруктов

- карвинг из сырых овощей: пекинская капуста - листики; помидор - роза; огурец
- розочка, листики, трубочки, валанчики; перец - мак, тюльпан, фигурная нарезка; лук зеленый - листики, шпалки, шпажки, лук репчатый - хризантема, яблоко - лебедь и др. Приготовление салатов из сырых овощей.

Тема 4. Приготовление салатов из вареных овощей. Сервировка стола к завтраку.

Теоретическая часть: Подбор пищевых продуктов по качеству.

Использование приспособлений инструментов для карвинга. Просмотр видеофильма приготовление блюд «Винегрет, Сельдь под шубой и др», картинок

- приемы оформления салатов. Подбор посуды для подачи.

Практическая часть: первичная обработка овощей, приготовление салатов из вареных овощей. Сервировка стола к завтраку. Подбор посуды, столовых приборов и аксессуаров для подачи.

Тема 5. Приготовление салатов - коктейлей сырых или из вареных овощей с рыбными или мясными продуктами. Сервировка стола к обеду.

Теоретическая часть: Подбор и подготовка пищевых продуктов по качеству,

нарезка. Использование приспособлений, инструментов для карвинга. Просмотр видеофильмов «Салаты-коктейли, салат мясной, рыбный, столичный». Подбор посуды для подачи.

Практическая часть: Первичная обработка овощей, нарезка простая или сложная (фигурная). Приготовление салатов - коктейлей из сырых или

вареных овощей, салат мясной, рыбный, столичный. Сервировка стола к обеду. Подбор посуды, столовых приборов и аксессуаров для подачи.

Тема 6. Мастер-класс «Приготовление Ассорти мясное, рыбное». Подбор посуды. Приёмы складывания салфеток из ткани.

Теоретическая часть: Подбор и подготовка пищевых продуктов по качеству, нарезка. Использование приспособлений, инструментов для карвинга. Просмотр видеофильма «Ассорти мясное, рыбное, сырная тарелка», способы нарезки мясных или рыбных продуктов, приемы укладывания. Подбор посуды для подачи.

Практическая часть: приготовление «Ассорти мясное, рыбное». Первичная обработка мясных или рыбных продуктов, нарезка. Способы и приемы укладывания продуктов по сочетанию цветовой гаммы, подача.

Подбор посуды, столовых приборов и аксессуаров для подачи. Приёмы складывания салфеток из ткани.

Тема 7. Мастер-класс «Приготовление Заливного из мяса и мясных продуктов или рыбы и рыбных и нерыбных продуктов моря». Подбор посуды. Сервировка праздничного стола. Заключительное занятие - круглый стол. Подведение итогов работы. Выставка работ.

Теоретическая часть: Подбор и подготовка пищевых продуктов по качеству, нарезка мяса и мясных продуктов или рыбы и рыбных и нерыбных продуктов моря. Использование приспособлений, инструментов для карвинга. Просмотр видеофильма «Приготовление заливного». Подбор посуды для подачи.

Практическая часть: приготовление ланспида, охлаждение, заливание в форму. Первичная обработка овощей, ягод, мясных или рыбных продуктов. Приемы и способы нарезки, укладывания продуктов по сочетанию цветовой гаммы, и композиции, заливание ланспигом, охлаждение. подача, украшение из корнетика майонезом. Сервировка праздничного стола. Подбор посуды, столовых приборов и аксессуаров для подачи.

Заключительное занятие - круглый стол. Подведение итогов работы - рефлексия. Выставка работ.

После изучения полного курса программы, возможно отследить следующие результаты:

личностные:

- развитие интереса к художественному искусству, творчеству;
- развитие навыков сотрудничества с обучающимися в творческом взаимодействии;
- умение анализировать, обобщать, делать выводы, проявлять настойчивость в достижении цели, конечному результату.

Метапредметные результаты:

- умение проявлять самостоятельность, индивидуальность и инициативность в решении творческих, художественных задач;
- умение планировать технологический процесс, контролировать и оценивать практические приемы и навыки;
- умение применить освоенные компетенции в реальных жизненных ситуациях.

Предметные результаты:

- формирование первоначальных знаний о качестве и соотношении пищевых продуктов при приготовлении блюда;
- формирование знаний о способах использования форм и видов нарезки продуктов;
- овладение навыками работы инструментами и приспособлениями, ножами, и технологическими картами;
- овладение навыками приготовления и художественного оформления блюд;
- подбор посуды и подача блюд;
- формирование навыков складывания салфеток, сервировки стола; умение самостоятельно применять полученные знания на

практике;

- овладение навыками самоконтроля, взаимоконтроля, самоанализа и рефлексии своей деятельности.

Раздел № 2 «Комплекс организационно-педагогических условий»

Методическое обеспечение программы

Для реализации программы “Художественное оформление блюд - карвинг” необходимы:

1. Дидактические материалы (демонстрационные и раздаточные).
2. Натуральные образцы блюд, изготовленные педагогом.
3. Альбом с фотографиями блюд, видеофильмы уроков карвинга.
4. Методическое пособие книга - карвинг из овощей и фруктов.
5. Технологические карты.

Оборудование, инструменты, приспособления:

1. Холодильник.
2. Разделочные доски, разнообразные профессиональные ножи, салфетки.
3. Удобная для работы мебель (столы, стулья).
4. Продукты, посуда для приготовления блюд и подачи.
5. Светлое и просторное помещение с музыкальным сопровождением.

Процесс обучения обучающихся по приготовлению и художественному оформлению блюд осуществляется комплексно. Обучаемый приобретает необходимые знания, умения и навыки, и может применить их в жизненной ситуации. Для организации учебно-воспитательного процесса используют различные **приемы и методы**:

1. Словесный: рассказ, беседа, объяснение, дискуссия, сравнение, анализ.

2. Наглядный: создает четкое представление об изучаемом предмете. Натуральные образцы блюд, фотографии, рисунки, технологические карты, плакаты, видеофильмы, которые помогают педагогу при проведении занятий.
3. Практический: включает выполнение практических заданий, освоение отдельных элементов, используемых при изготовлении блюд и украшений для кондитерских изделий. Освоение отдельных элементов начинают от простого к более сложному, учитывая жизненные навыки.
4. Исследовательско-поисковый: обучение поискам самостоятельного решения творческих замыслов, выбор соответствующих технологий и использование продуктов. Этот метод направлен на развитие творческого мышления, воображения, развития глазомера.

Основной формой организации учебной деятельности является учебное занятие и мастер-класс. Комплексное учебное занятие включает в себя теоретические вопросы и выполнение практических заданий.

Эффективность программы оценивается по двум направлениям:

1. Деятельностное направление — позволяет оценить сформированность познавательных и практических умений обучающихся по конечным результатам выполненных работ, по их достижениям.
2. Личностное направление - позволяет выявить развивающий характер образовательного процесса, определить динамику изменения мышления и воображения, характер изменения атмосферы в коллективе, способность к самообразованию, самовоспитанию, самовыражению.

Формы подведения итогов:

1. Опрос - проводится после изучения каждой темы.
2. Контрольные вопросы - даются обучающимся после изучения каждого раздела.
3. Мини-конкурсы — просмотр и обсуждение работ, выполненных обучающимися.

4. Мастер- классы.

Диагностическое обеспечение программы

Отслеживание результатов работы по программе “Художественное оформление блюд - карвинг” осуществляется в 2 этапа:

1. Вводный - в начале обучения.
2. Итоговый - в конце обучения.

Первичная диагностика проводится в начале учебного занятия с целью выявления у обучающихся знаний, умений и навыков при работе с ножом и художественном оформлении блюд. В качестве оценки творческой деятельности обучающихся используется метод наблюдения за проявлением знаний, умений и навыков у обучающихся в процессе выполнения практических работ. В индивидуальных беседах с обучающимися определяется уровень заинтересованности, степень удовлетворенности, повышается уровень познавательного интереса данным видом деятельности. Чтобы оценить практические навыки обучающихся, проводится совместный просмотр и обсуждение выполненных блюд и изделий.

Итоговый этап проводится в конце учебного занятия в форме выставки, где выявляется степень освоения учебного курса, уровень творческого развития, что позволяет оценить реальную результативность творческой деятельности и выявление степени сформированное умений и навыков в приготовлении и художественном оформлении различных блюд.

Список литературы

1. Качурина Т. А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования /
2. Качурина Т.А. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 272 с.
3. Методическое пособие «Карвинг из овощей и фруктов, видеофильм», набор ножей.

Интернет сайты:

Карвинг из овощей и фруктов - фото, видео для начинающих.

Карвинг из овощей и фруктов — фото, видео для начинающих. Мастер-классы в картинках.

Кулинарный карвинг из овощей и фруктов для...youtube.com

Карвинг или художественная (фигурная) резка овощей и фруктов...
videourokionline.ru>.. .video.. .karving.. .ifruktov.. .dlja...