

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ  
УГЛИЧСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

РАССМОТРЕНА:

на заседании научно-методического  
совета ГПОУ ЯО Угличского  
индустриально-педагогического  
колледжа  
Протокол №

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ ЯО Угличского  
индустриально-педагогического  
колледжа  
Смирнова



**Дополнительная общеобразовательная программа –  
дополнительная общеразвивающая программа  
«Оформление кулинарных блюд»**

Возраст обучающихся: 14-18 лет

Срок реализации: 9 месяцев

Автор-составитель:

Стручкова Н.Н., преподаватель  
профессиональных дисциплин и модулей

Углич, 2022 г.

**Организация-разработчик:** ГПОУ ЯО Угличский индустриально-педагогический колледж

**Разработчик:** Ваульчикова Е.Н., преподаватель методической цикловой комиссии - дисциплин профессионального цикла индустрии гостеприимства

Рассмотрено на заседании МЦК дисциплин профессионального цикла индустрии гостеприимства

© ГПОУ ЯО Угличский индустриально-педагогический колледж

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ КУРСА Оформление кулинарных блюд**

## **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа курса является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

## **1.2. Цели и задачи курса**

*Цель:* – обучение основам нарезки из овощей и фруктов различных фигур и составлению композиций.

*Задачи:* Образовательные:

- повысить у студентов уровень навыков и знаний по вырезанию композиций из овощей и фруктов;
- оказать содействие студентам в освоении навыков по вырезанию композиций из овощей и фруктов.

Развивающие:

- развивать у студентов умение ориентироваться в нестандартных ситуациях;
- способствовать развитию у студентов таких умений, как эстетический вкус, логическое мышление, фантазию.

Воспитательные:

- воспитать у студентов дисциплинированность и ответственность при работе с инструментами для карвинга;
- выработать у студентов культуру поведения в коллективе;
- сформировать у студентов сознательное и ответственное отношение к собственному здоровью, к личной безопасности и безопасности окружающих

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы курса**

Теоретические занятия – 36 часов, практические занятия – 36 часов.

## **2. Результаты прохождения курса:**

**- Планируемые результаты:**

Результатом освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: нарезка и творческое оформление овощей и фруктов в композиции.

**В ходе освоения программы обучающийся должен уметь:**

- организовать рабочее место;
- использовать инструменты при изготовлении изделий из овощей и фруктов (по правилам техники безопасности);
- соблюдать правила технологии изготовления изделий;
- изготавливать простые композиции для оформления тарелок (опахала, букеты и гирлянды, цветы, подсвечники и др). и оформлять тарелки;
- изготавливать и оформлять букет-сюрприз;
- изготавливать отделочные цветы и аксессуары (с тепловой обработкой и без тепловой обработки);
- изготавливать декоративные цветы разных видов;
- изготавливать изделия крупных форм;
- выполнять творческий проект (изготавливать композиции из овощей и других материалов: разработать эскиз, подобрать материал, выполнить работу, презентовать и защищать проект);

участвовать в выставках, конкурсах, ярмарках разного уровня.

**В ходе освоения программы обучающийся должен знать:**

- понятие «карвинг»;
- классификация овощей и фруктов;
- виды инструментов, уход, хранение;
- правила техники безопасности при работе с инструментами;
- организация рабочего места;
- проект, этапы его выполнения и правила оформления;
- ассортимент продуктов (материалы для изготовления отделочных, декоративных цветов и композиций), требования, предъявляемые к ним;

- технологию изготовления простых композиций для оформления тарелок;
  - технологию изготовления букета-сюрприза;
  - технологию изготовления отделочных цветов и аксессуаров;
  - технологию изготовления декоративных цветов разных видов;
- технологию изготовления изделий крупных форм.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

### 3. Структура и содержание курса

#### 3.1. Тематический план курса

№	Название разделов, дисциплин	Количество часов		
		Теор.	Практ.	Всего
1.	Введение в предмет	4		4
2.	Технология изготовления простых композиций для оформления тарелок	4	4	8
3.	Технология изготовления букета-сюрприза	2	4	6
4.	Технология изготовления отделочных цветов и аксессуаров	12	12	24
5.	Технология изготовления декоративных цветов разных видов	10	12	22
6.	Технология изготовления изделий крупных форм	4	4	8
Итого:		36	36	72

## **3.2. Содержание программы курса**

### **1. Содержание дополнительной образовательной программы**

#### **Содержание дополнительной образовательной программы**

##### **Раздел «Введение в предмет»**

###### *Теория*

Понятие «карвинг». История возникновения искусства резьбы по овощам и фруктам. Классификация овощей и фруктов. Виды инструментов, уход, хранение. Организация рабочего места. Правила техники безопасности при работе с инструментами. Ассортимент продуктов (материалы для изготовления отделочных, декоративных цветов и композиций). Требования, предъявляемые к продуктам.

###### *Практика*

Использование инструментов при изготовлении изделий из овощей и фруктов

##### **Раздел «Технология изготовления простых композиций для оформления тарелок»**

###### *Теория*

Технология изготовления разноцветных опалок и крабов из огурцов и кабачков, букетов из помидоров, гирлянды из овощей, цветка из огурца и желтого цукини, яблок, подсвечников из ананасов и манго и др..  
Способы предохранения изделия от увядания.

###### *Практика*

Изготовление простых композиций для оформления тарелок (опалка, букеты и гирлянды, цветок, подсвечники и др). Оформление тарелок.

##### **Раздел «Технология изготовления букета-сюрприза»**

###### *Теория*

Технология изготовления листьев папоротника из цукини, свежего листа кунжута из арбуза, листа паддуба остролистного из красной редьки, листа королевской розы из редиса.

###### *Практика*

Изготовление листьев папоротника, кунжута, паддуба остролистного, королевской розы. Оформление букета-сюрприза.

##### **Раздел «Технология изготовления отделочных цветов и аксессуаров»**

###### *Теория*

Технология изготовления цветов из зелёной редьки и дайкона: хойя, гортензия, боярышник, незабудка, анемоны, рудбекия, ромашка садовая, астра, подсолнух, лютик, цветок белой лилии, тюльпан, колокольчик, калл, ромашка «Каравелла», крокус, эustoma, календула, клематис махровый, примула и др. Технология изготовления аксессуаров: ветка яблони и флердоранжа и др.

#### *Практика*

Изготовление отделочных цветов с тепловой обработкой и без тепловой обработки: хойя, гортензия, боярышник, незабудка, анемоны, рудбекия, ромашка садовая, астра, подсолнух, лютик, лилия, тюльпан, колокольчик, калл, ромашка «Каравелла», крокус, эustoma, календула, клематис махровый, примула и др. Изготовление веток яблони и флердоранжа. Изготовление гирлянды из лилий.

### **Раздел «Технология изготовления декоративных цветов разных видов»**

#### *Теория*

Технология изготовления цветов: роза из черной редьки; декоративная роза из картофеля; гвоздика, лилия, орхидея, колокольчик, кувшинка, астра, кактус, хризантема, георгин, нерина, нарцисс обыкновенный и махровый из редьки и дайкона; калл и лилия из фенхеля и лука-порей.

#### *Практика*

Изготовление декоративных цветов разных видов: роза, гвоздика, лилия, орхидея, колокольчик, кувшинка, астра, кактус, хризантема, георгин, нерина, нарцисс обыкновенный и махровый, калл и лилия и др.

### **Раздел «Технология изготовления изделий крупных форм»**

#### *Теория*

Технология изготовления вазы из кабачка, тыквы, арбуза. Технология изготовления некоторых видов животных (лебедь, черепаха и др.) из дайкона и тыквы.

#### *Практика*

Изготовление изделий крупных форм (вазы, лебедь, черепаха и др.).



#### **4. Условия реализации программы курса**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно - планирующей документации
- наборы по карвингу;
- инвентарь

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер и мультимедийный проектор;
- компьютерные программы;

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Мишина А.В., Академия карвинга. – ООО «БёрнерИст», 2010 г.
2. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей.- М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА.- 112 с.

##### **Дополнительные источники**

1. Журналы:
  1. «Самобранка»

##### **Интернет- ресурсы:**

1. <http://carving-spb.ru/master-class.htm>
1. [http://www.vkusnoeda.com/masterclass\\_step\\_butterfly.html](http://www.vkusnoeda.com/masterclass_step_butterfly.html)

##### **4.3. Общие требования к организации курса**

Сроки проведения занятий: март-апрель, время проведения занятий: вторая половина дня.

Количество обучающихся в одной учебной группе не менее 20 человек.

Обучение на курсах осуществляют преподаватели ГПОУ ЯО Угличский индустриально-педагогический колледж, а также могут быть привлечены представители работодателя.

#### ***4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Обучение на курсе проводят педагоги, имеющие высшее педагогическое образование

### **5. Контроль и оценка результатов курса**

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется в форме зачёта (прохождение теста, выполнение практического задания) по итогам которого выдаётся свидетельство о прохождении курса.

#### ***Вопросы для подготовки к письменному зачету***

Формы итоговой аттестации

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение экзамена.

Целью проведения экзамена является подтверждение у студентов общих и профессиональных навыков по дополнительной общеразвивающей программе «Карвинг». К экзамену могут быть допущены студенты, успешно освоившие все элементы дополнительной общеразвивающей программы.

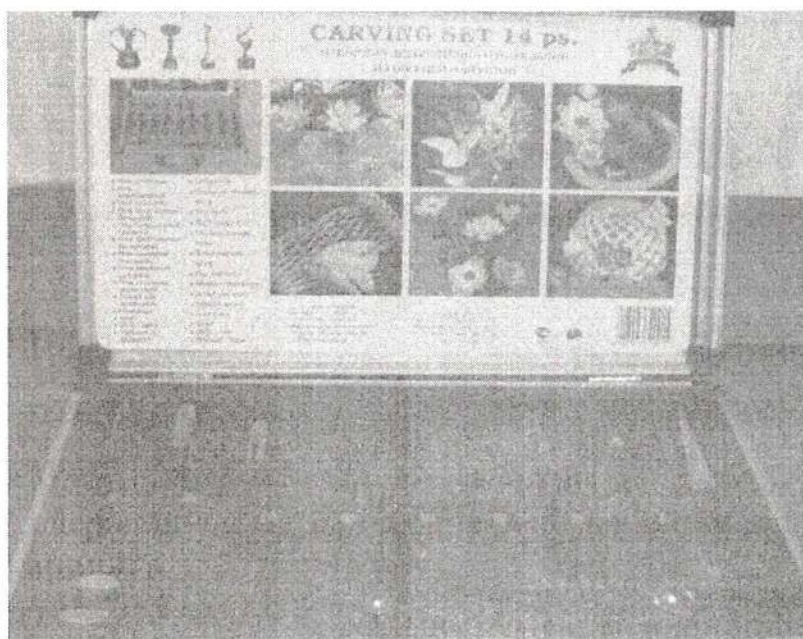
Примерный перечень контрольных вопросов:

1. История развития Карвинга и его применение
2. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря.
3. Понятие о гигиене труда
4. Типы и виды графических узоров
5. Способы минимизации отходов при подготовке заготовок из овощей и фруктов для объемных изделий
6. Основные критерии и органолептическая оценка качества продукции
7. Методы обработки и подготовки овощей и фруктов

8. Карбовка, способы и методы применения
9. Требования к безопасности хранения сырья
10. Технологический процесс обработки и подготовки заготовок для объемных изделий
11. Типы и виды узоров по Карвингу
12. Типы и виды объемных лепестков
13. Правила подачи блюда, условия и сроки хранения
14. Качественная оценка овощей
15. Особенности обработки помидора, моркови, сладкого перца
16. Правила использования инструментов для вырезания цветков
17. Холодная обработка. Процессы, происходящие в продуктах при холодной обработке
18. Комбинированные и вспомогательные приемы холодной обработки
19. Особенности обработки фруктов (яблока). Причины потемнения фруктов и способы предотвращения потемнения
20. Основные критерии совмещения овощей
21. Особенности составления композиций. Правила подачи композиций из овощей и фруктов.

## Содержание и методические рекомендации использования технологии карвинга

### Инструменты для карвинга



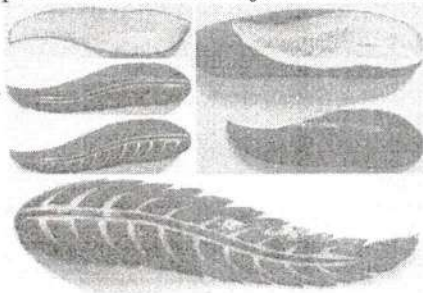
- **Тайский нож** — самый важный компонент набора. Он будет вашим верным помощником в самых трудных узорах на всех овощах и фруктах.
- **Три треугольных карбовочных ножа** - разного размера применяются очень часто при вырезании листочков.
- **Три овальных карбовочных ножа** — разного размера применяются, если вам нужен орнамент с округлыми срезами.
- **Ложка — нуазетка** — нужна для вырезания шариков и полусфер разных размеров. Ею также часто размечают середину цветка.
- **Универсальный нож** — всегда нужен при первоначальной обработке овощей и фруктов- почистить и отрезать заготовку нужного размера.
- **Серповидный нож** — понадобится для карвинга сложных узоров на больших плодах (дыня, тыква, арбуз).
- **Ножницы** — помогут вам когда вы будете придавать форму не толстому плоскому срезу продуктов.

## Практические советы

Прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать всегда должен быть рассмотрен с двух позиций:

- у вас есть фрукт и вам необходимо найти ему подходящий узор;
- вы выбрали узор и вам необходимо найти для него подходящий фрукт. Выберите позицию, которая вам больше подходит, и работайте в этом направлении. Чаще именно фрукт (овощ или ягода) определяет цвет и форму вашего будущего произведения. Профессиональные резчики решают какая будет модель узора сразу, как только они берут фрукт в руки будут больше оставаться свежими).

Когда



фрукт будет выбран, перед началом вырезания во внимание должны быть взяты следующие факторы:

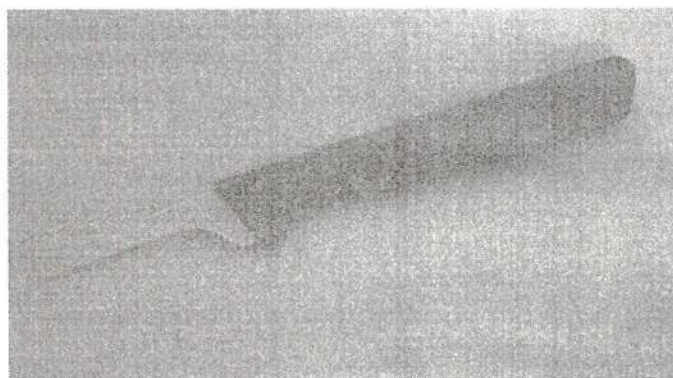
- толщина кожуры и устойчивость мякоти (техника карвинга должна быть приспособлена к спелости фрукта);
- область пустот в продукте, семена и косточки;
- цвета кожуры и мякоти фрукта, чтобы определить, каким образом смоделировать их сочетание;
- может ли стебель, листья или корневище быть составной частью выбранной модели, или может, вы их используете потом при создании композиций.

### Последовательность выполнения работ

Как только фрукт выбран, настает время делать серьезную работу:

- перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт;
- если вы очистили фрукт от кожуры, то вымойте его без кожуры еще раз;
- выберете соответствующие инструменты.

Старайтесь использовать только инструменты из нержавеющей стали — она меньше всего окисляет продукт. Если надо, подточите ножи. Как правило, ножи надо подтачивать каждый раз как вы начинаете новую композицию.



Ножи легко точатся простой мелкой наждачной бумагой.

Прокрутите в голове весь процесс технологии карвинга.

Определите основные точки фрукта и, при необходимости, наметьте рисунок.

Начинайте вырезать. Очень чувствительные фрукты, такие как яблоки, требуют соответствующей обработки во время вырезания, чтобы гарантированно сохранить их прекрасный и свежий вид.

Держите изогнуты ножи для карвинга так же, как вы держите ручку или карандаш.

Вы начинаете работать так же, как если бы вы держали в руке карандаш, ручку или кисть. Не надо резать «на себя» - мы не собираемся чистить картошку, а хотим научиться «рисовать» по овощам и фруктам, достигая



плавности и точности движений.

Поставьте средний палец на площадку лезвия и начинайте двигать перышком — лезвием.

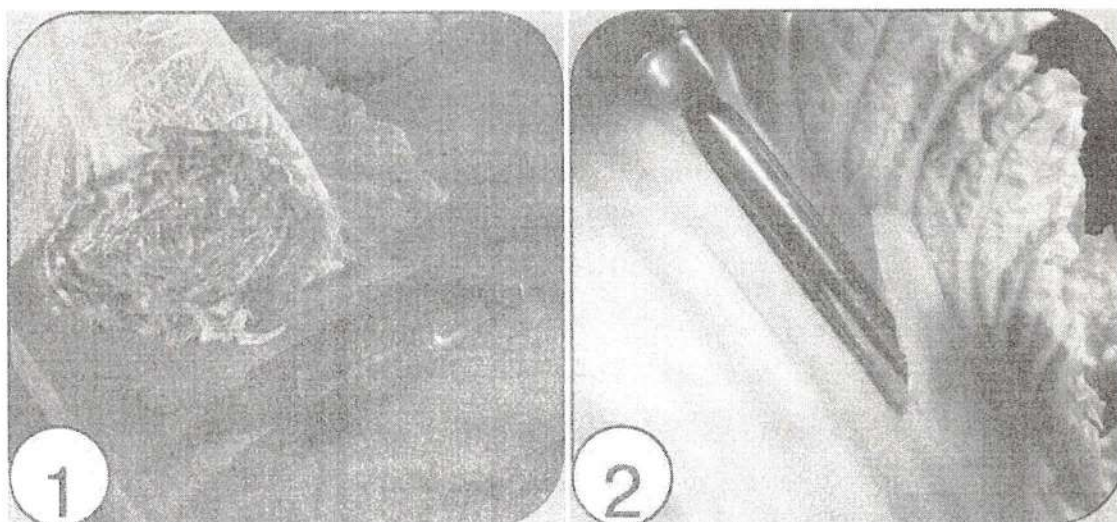
При карвинге треугольными или овальными ножами держите инструмент так, что бы указательный и большой палец контролировали

глубину надреза.

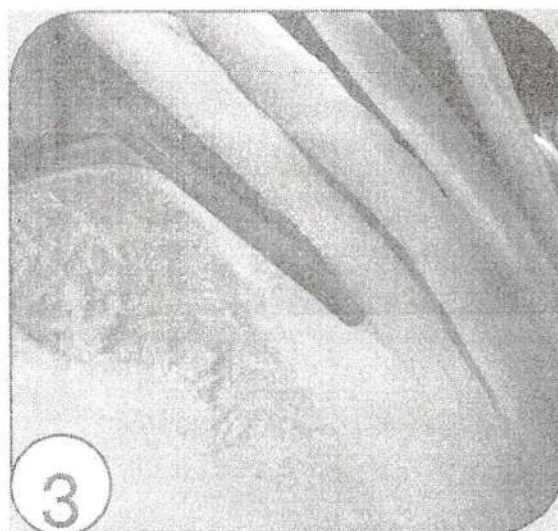
- Иногда расслабляйте и встряхивайте руку.
- Всегда наготове держите вилку с ледяной водой.
- Цвет деталей можно менять с помощью пищевых красителей. Кроме того, желтый цвет можно получить из цедры лимона или протертой моркови; зеленый - из листьев шпината; красный — из сока вишни, малины, смородины, свеклы; оранжевый — из сока мандариновой или апельсиновой цедры; коричневый — из пережженного сахара; белый — из сахарной пудры.
- Но лучше использовать красоту и гамму естественного природного цвета.
- Сочетайте цвета, комбинируйте продукты один в другом.
- После карвинга практически любой фрукт полезно замочить на 10-15 минут в ледяной воде, кроме таких, как, арбуз, дыня или тыква, которые могут раскиснуть от этого. Не забывайте замачивать свеклу отдельно, что бы не покрасить всю нарезку.
- Каждый вид нарезанных фруктов (овощей или ягод) должен храниться в отдельном пищевом контейнере в холодильнике. Не кладите фрукты в морозильник.

- Если вырезанные фрукты должны долго оставаться на банкетном столе, то опрыскивайте их каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока.
- Цветы из моркови, картофеля и свеклы могут быть не съедобными. После карвинга и обмывания в ледяной воде отварите их в пароварке, добавив в воду 2 ст. ложки уксуса и разложив овощи на листах капусты, прикрывающих решетку, посолите.
- Не забывайте украшать основную резьбу мелкими деталями. Именно они придают законченность и особый шарм вашему изделию.
- Не забывайте делать хотя бы простой декор на тарелке или подносе, на которых вы размещаете свою композицию. Перед выкладыванием фруктов на тарелку промокните их салфеткой, чтобы не испачкать тарелку соком.

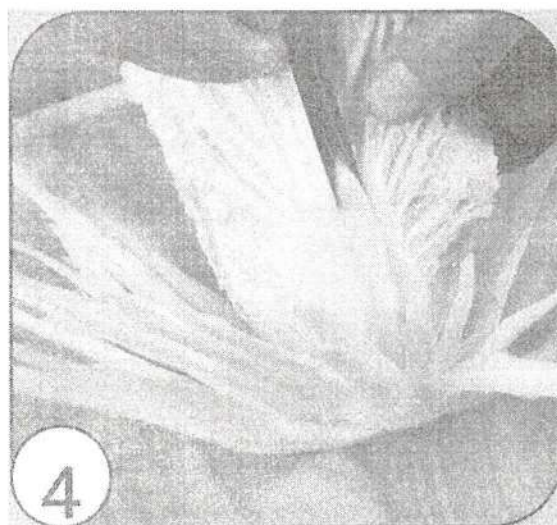
### Хризантема из пекинской капусты



1. У кочана пекинской капусты весом от 300 до 700 г удаляем рыхлые листья и обрезаем верхнюю часть кочана, оставив около 12-15 см
2. Работаем карбовочным желобковым ножом овального или треугольного сечения.

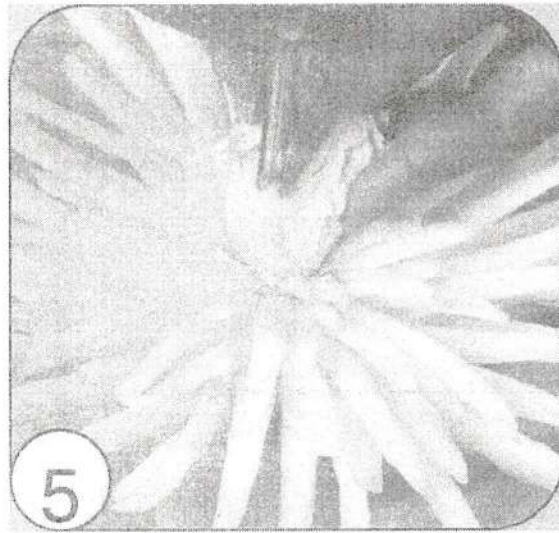


3. Сделаем по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза листа к основанию капусты. Начало среза делаем потоньше. По мере приближения к кочерыжке углубляем нож в капусту.



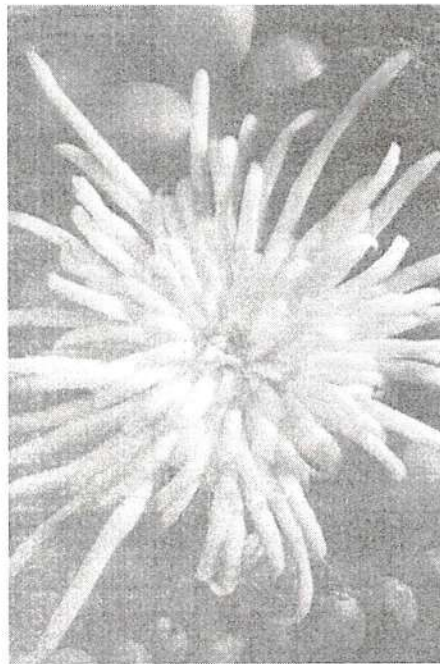
4. Не дорезав 1,5-2 см до кочерыжки, удалим вырезанные большие листья. Если лист держится крепко – сделаем небольшим ножом несколько насечек.





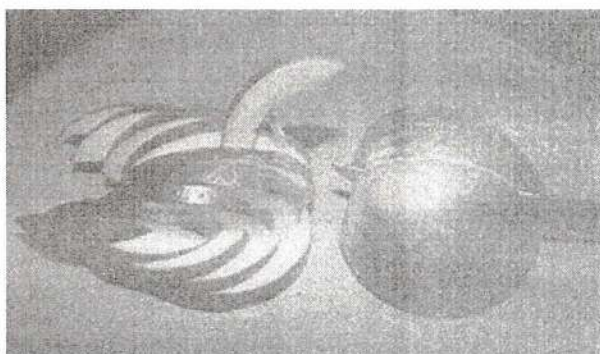
5. Последующие ряды листьев прорезаем тем же способом, укорачивая длину лепестков хризантемы к середине.

Если края лепестков будут достаточно тонкие, то затем в холодной воде они свернутся в кольца или красиво изогнутся.

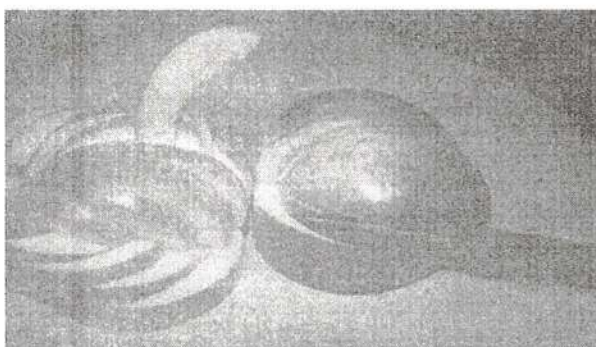


6. Положим "хризантему" в ледяную воду на полчаса. Изделие приобретёт изящную форму. Вырежем пару зеленых «листьев» из огурца и сделаем композицию на блюде с салатом или различной нарезкой.

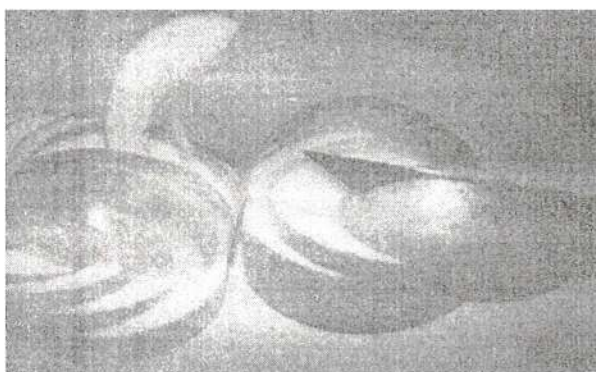
## Лебеди из красного яблока



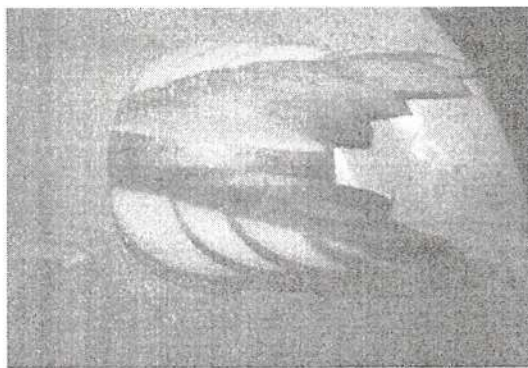
1. Яблоко разрезать пополам, аккуратно удалить сердцевину и положить половинку разрезом вниз. Оставляем полоску в 1 см в середине и прорезаем слева и справа от нее не до конца сверху вниз.



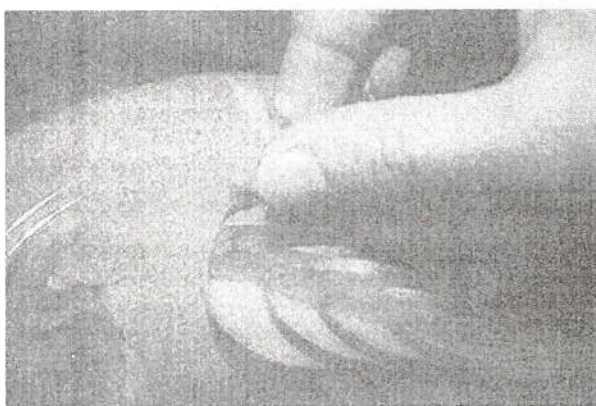
2. Снизу прорезаем навстречу верхнему разрезу - получается уголок.



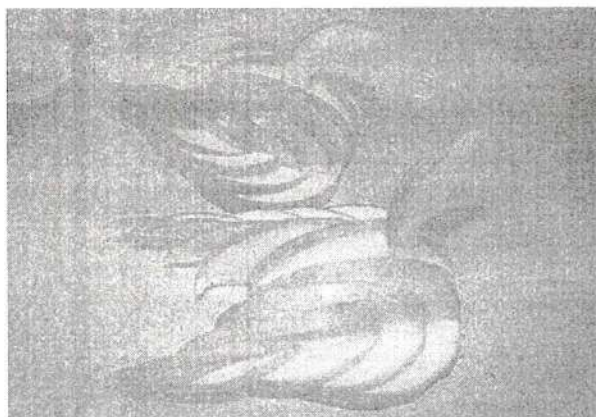
3. Подобным образом повторяем надрезы на этом уголке. Чем больше мы нарежем уголков, тем изящнее будет "лебедь". Для успешной работы требуется возможно более тонкий нож.



4. Повторяем эту работу с другой стороной.  
Из средней полоски вырезаем уголок, имитирующий шею и голову "лебедя".  
Ранее вырезанные уголки сдвигаем для получения красивой формы.



5. Оформляем "шею" лебедя и вставляем ее в разрез.



6. Готовых "лебедей" выкладываем на блюдо.

### Советы по каждому фрукту (овощу, ягоде):

- лук должен быть свежий, без проросших стрелок, среднего или маленького размера, стандартно-круглый. Перед карвингом лучше лук замочить в холодной воде, чтобы у вас не было слез. Очистите, но не отрезайте корневиче, чтобы репка лука не развалилась на части и держалась вместе за счет корневича.
- зеленый лук используется только ярко-зеленый;
- морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого размера;
- красный редис должен быть свежий, жесткий и круглый, размер от среднего до большого. Редис раскрывается в очень холодной воде и легко хранится ней по 2-3 дня;
- огурцы должны быть длинные, прямые. Темно-зеленые, без пупырышков и не перезрелые;
- помидоры должны быть круглые, красные и очень твердые, но любого размера. Порезанные помидоры от потемнения сбрызгивают смесью лимонного сока с водой;
- тыквы должны быть с твердой серединой и мягкой кожурой, размер тыквы может быть любой, в зависимости от дизайна вашего изделия;
- перец нужен только с очень твердой кожурой, обычно для цветов используют только мелкие перцы;
- пекинский салат должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера;
- лимон режем только с толстой кожурой, чем кожура толще тем лучше;
- дыня может быть желтая и зеленая, с тонкой нетвердой кожурой и без мокрых битых пятен;
- картофель режется легче если он полежал в тепле 2-3 дня и стал мягче. Размер от среднего до крупного, форма овальная или круглая- зависит от планируемого цветка, но главное — однородная без наростов и дырок. После карвинга замочите картофель в холодной воде на 20 минут, чтобы вымочить картофельный крахмал;
- свеклу обычно употребляем однороднокруглую и среднего размера. Свеклу лучше резать в перчатках, чтобы не испачкать руки перед следующим изделием. Из свеклы получаются роскошные букеты роз, но резанная свекла быстро сохнет и поэтому ее надо периодически опрыскивать водой;

- арбуз должен быть ярко-красным в середине, но не переспелым. Кожура как можно тоньше и нежнее. Желательно сорт с мелкими косточками;
- ананас должен быть с большой и свежей зеленой ботвой. Она хорошо используется в композициях и долго остается свежей. Нарезанный ананас хранится в закрытом пищевом контейнере в холодильнике;
- яблоки, груши, баклажаны могут быть любого цвета, но плотные и глянцевыми. Размер любой, но перед карвингом и после него замочите их на 15-20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения. Продолжайте их опрыскивать во время карвинга

### Результат

Карвинг по овощам и фруктам — это такой же постепенно появляющийся навык, как и любой другой. Совершенство в нем достигается только практикой. Искусство вырезания требует терпения, концентрации, внимательности и уважения к натуральному продукту. Работа это



созерцательная и очень творческая. Ваше вознаграждение — удовольствие, изумление и восхищение всех, кто увидит законченный дизайн. Здесь как и в природе, не бывает двух одинаковых цветков или рисунков. Каждый мастер имеет свой индивидуальный почерк, и наградой для вас будут бесконечные догадки ваших гостей о том, из чего было сделано то или иное украшение.