

Министерство образования и науки Челябинской области  
государственное бюджетное образовательное учреждение  
профессиональная образовательная организация  
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»  
(ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.О. Омельченко»)



## **АБИЛИМПИКС - КАРВИНГ**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

Организация-разработчик: ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко».

*Разработчик:*

Колесникова Е.Г.– мастер п/о ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.

Омельченко».

*Рецензенты:*

*Внешний:* Севостьянова Н.В. – главный технолог ООО «ВЛАН»

*Внутренний:* Башкирова О.А. – методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко».

Магнитогорск, 2024.  
© МТК

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
<b>1 ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>5</b>
<b>3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>6</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «КАРВИНГ»

## 1.1. Область применения программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для студентов колледжа на протяжении всего периода обучения при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения программы:

**Цель** - ознакомление с историей возникновения техники карвинга; сведениями о работе с инструментами, принадлежностями для карвинга; видами карвинга; обучение декоративным украшениям из фруктов и овощей.

### **Уметь:**

- владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;
- владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;
- выполнять творческие композиции.

### **Знать:**

- историю возникновения техники карвинга;
- сведения о работе с инструментами и принадлежностями;
- различия видов карвинга;
- правила и основные приемы работы с инструментами и принадлежностями;
- технику безопасности при работе с материалами и инструментами.

## 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **160** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 160 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>160</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>160</b>
<i>Итоговая аттестация в форме контрольно-проверочного урока</i>	

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Тематический план и содержание

№ учебного занятия	Наименование тем и содержание учебной деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	<p><b>Ознакомление с историей карвинга.</b></p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации:</i></p> <p>- составление конспекта.</p> <p><i>Контроль в форме тестирования, проверки качества составленного конспекта</i></p>	2	2
2	<p><b>Виды карвинга.</b></p> <p>Виды карвинга.</p> <p>Условные обозначения.</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации:</i></p> <p>- составление конспекта.</p> <p><i>Контроль в форме фронтального устного опроса.</i></p>	2	2
3	<p><b>Изучение инструментов и техники работы карвинга.</b></p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации:</i></p> <p>- составление конспекта.</p> <p><i>Контроль в форме тестирования, проверки качества составленного конспекта</i></p>	2	2
4	<p><b>Техника безопасности и личная гигиена.</b></p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации:</i></p> <p>- составление конспекта.</p> <p><i>Контроль в форме тестирования, проверки качества составленного конспекта</i></p>	2	2
5	<p><b>Подготовка рабочего места.</b></p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации:</i></p> <p>- составление конспекта.</p> <p><i>Контроль в форме тестирования, проверки качества составленного конспекта</i></p>	2	2
6	<p><b>Первичная подготовка овощей и фруктов для карвинга</b></p>	2	2

	<i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования.</i>		
<b>7</b>	<b>Первичная подготовка овощей и фруктов для карвинга</b> <i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования.</i>	2	2
<b>8</b>	<b>Первичная подготовка овощей и фруктов для карвинга</b> <i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования.</i>	2	2
<b>9</b>	<b>Работа с мелкими овощами. Простые элементы фигурной нарезки из картофеля, лука, репы, редиса, моркови, свеклы, плодовых овощей</b> <i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования</i>	2	2
<b>10</b>	<b>Работа с мелкими овощами. Простые элементы фигурной нарезки из картофеля, лука, репы, редиса, моркови, свеклы, плодовых овощей</b> <i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования</i>	2	2
<b>11</b>	<b>Приемы вырезания из овощей.</b> Выполнение техники карвинга «Роза» из помидора и свеклы. Выполнение техники карвинга «Лилия» из огурца и моркови. <i>Контроль в форме проверки качества выполнения работ.</i>	2	2
<b>12</b>	<b>Приемы вырезания из овощей.</b> Выполнение техники «Георгин» из картофеля и лука. Выполнение техники карвинга «Калы» из острого перца. <i>Контроль в форме проверки качества выполнения работ.</i>	2	2
<b>13</b>	<b>Приемы вырезания из овощей.</b> Выполнение техники карвинга «Шишки» из моркови. Выполнение техники карвинга «Ромашка» из огурца. <i>Контроль в форме проверки качества выполнения работ.</i>	2	2

14	<b>Приемы вырезания из овощей.</b> Выполнение техники карвинга «Листики» из овощей. Вырезание декоративных ваз и подставок из овощей.	2	2
	<i>Контроль в форме проверки качества выполнения работ.</i>		
15	<b>Фигурные цветочные композиции из репы, моркови, свеклы, лука, редиса, картофеля, плодовых овощей.</b>	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования</i>		
16	<b>Фигурные цветочные композиции из репы, моркови, свеклы, лука, редиса, картофеля, плодовых овощей.</b>	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования</i>		
17	<b>Приемы вырезания из фруктов.</b> Выполнение техники карвинга «Лебеди» из яблока.	2	2
	<i>Контроль в форме проверки качества выполнения работ.</i>		
18	<b>Приемы вырезания из фруктов.</b> Выполнение техники карвинга «Рыбы» из цитрусов.	2	2
	<i>Контроль в форме проверки качества выполнения работ.</i>		
19	<b>Приемы вырезания из фруктов.</b> Выполнение техники карвинга «Фигурные узоры» на яблоках и грушах.	2	2
	<i>Контроль в форме проверки качества выполнения работ.</i>		
20	<b>Приемы вырезания из фруктов.</b> Выполнение техники карвинга «Фигурные узоры» на арбузе.	2	2
	<i>Контроль в форме проверки качества выполнения работ.</i>		
21	<b>Художественная резка по кольраби и дайкону</b>	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования</i>		
22	<b>Изучение национальных и традиционных оформлений и подач готовых блюд. Изучение истории продуктов, как их, классическое оформление.</b>	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами. Контроль в форме тестирования</i>		

23	<b>Изучение национальных и традиционных оформлений и подач готовых блюд. Изучение истории продуктов, как их, классическое оформление.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
24	<b>Изучение национальных и традиционных оформлений и подач готовых блюд. Изучение истории продуктов, как их, классическое оформление.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
25	<b>Вырезание несложных национальных орнаментов по кольраби и дайкону.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
26	<b>Вырезание несложных национальных орнаментов по кольраби и дайкону.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
27	<b>Вырезание несложных национальных орнаментов по кольраби и дайкону.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
28	<b>Вырезание несложных национальных орнаментов по кольраби и дайкону.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
29	<b>Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
30	<b>Вырезание несложных орнаментов по крупным овощам и плодам –тыква, кабачок, арбуз.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		

31	<b>Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
32	<b>Вырезание несложных орнаментов по крупным овощам и плодам –тыква, кабачок, арбуз.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
33	<b>Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
34	<b>Вырезание несложных орнаментов по крупным овощам и плодам –тыква, кабачок, арбуз.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
35	<b>Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
36	<b>Вырезание несложных орнаментов по крупным овощам и плодам –тыква, кабачок, арбуз.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
37	<b>Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами.		
	Контроль в форме тестирования		
38	<b>Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
39	<b>Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций</b>	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами Контроль в форме тестирования		
<b>40</b>	<b>Индивидуальная нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций.</b> Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами Контроль в форме тестирования	2	2
<b>41</b>	<b>Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций</b> Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами Контроль в форме тестирования	2	2
<b>42</b>	<b>Индивидуальная нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций.</b> Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами Контроль в форме тестирования	2	2
<b>42</b>	<b>Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций</b> Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами Контроль в форме тестирования	2	2
<b>43</b>	<b>Индивидуальная нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций.</b> Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами Контроль в форме тестирования	2	2
<b>44</b>	<b>Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций</b> Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами Контроль в форме тестирования	2	2
<b>45</b>	<b>Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций</b> Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами Контроль в форме тестирования	2	2
<b>46</b>	<b>Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций</b> Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами	2	2

	Контроль в форме тестирования		
47	<b>Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
48	<b>Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
49	<b>Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
50	<b>Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
51	<b>Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
52	<b>Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
53	<b>Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
54	<b>Нарезка и составление букетов и композиций из овощей и фруктов по своему выбору.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		

55	<b>Нарезка и составление букетов и композиций из овощей и фруктов по своему выбору.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
56	<b>Нарезка и составление букетов и композиций из овощей и фруктов по своему выбору.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
57	<b>Нарезка и составление букетов и композиций из овощей и фруктов по своему выбору.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
58	<b>Элементы украшений холодных блюд и закусок</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
59	<b>Элементы украшений холодных блюд и закусок</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
60	<b>Элементы украшений холодных блюд и закусок</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
61	<b>Элементы украшений холодных блюд и закусок</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
62	<b>Элементы украшений холодных блюд и закусок</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
63	<b>Элементы украшений холодных блюд и закусок</b>	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>64</b>	<b>Элементы украшений холодных блюд и закусок</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>65</b>	<b>Элементы украшений холодных блюд и закусок</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>66</b>	<b>Нарезание элементов украшения холодных блюд и составления овощной тарелки по своему выбору.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>67</b>	<b>Нарезание элементов украшения холодных блюд и составления овощной тарелки по своему выбору.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>68</b>	<b>Нарезание элементов украшения холодных блюд и составления овощной тарелки по своему выбору.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>69</b>	<b>Нарезание элементов украшения холодных блюд и составления овощной тарелки по своему выбору.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>70</b>	<b>Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>71</b>	<b>Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		

	Контроль в форме тестирования		
72	<b>Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
73	<b>Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
74	<b>Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
75	<b>Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
76	<b>Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
77	<b>Самостоятельное составление индивидуальной сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
78	<b>Самостоятельное составление индивидуальной сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: - ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
79	<b>Самостоятельное составление индивидуальной сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов.</b>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации:		

	- ознакомление с инструкциями пользования инструментами		
	Контроль в форме тестирования		
<b>80</b>	<b>Контрольно - проверочный урок в форме выполнения творческой работы «Создание декоративной композиции из овощей и фруктов».</b>	2	2

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);*

*2– репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)*

*3–продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)*

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «Карвинг»**

### **4.1 Материально-техническое условие реализации программы**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: лаборатории для карвинга.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории:

-компьютер; средства отображения информации (проектор, экран, монитор),  
-соответствующее программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы); -  
производственные столы, раковины; слайсер, весы настольные электронные,  
производственный инвентарь, посуда;

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1.Зими́на М.А. Вкусные украшения –М.Эскимо.2019 г. 2.Кузнецова М.С. Цветы из овощей – М.Астель .2019г.

3. Кузнецова М.С. Украшение блюд и цветы из овощей – М.Астель .2019г. 4. Мари Элиза Лабо Украшение из овощей и фруктов – М.Клуб семейного досуга. 2019г. 5. Мороз Е.Е. Кулинарный Арт-визаж –М.Ниола-пресс. 2019 г.

6.Репина М.В. Чудеса на столе – М.Профиздат.2019 г. 7.[www.urusnoeda.com](http://www.urusnoeda.com)

### **4.3.Кадровые условия реализации программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,

предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.