Министерство образования Свердловской области

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «КУТТС»
от 13.11 2026 г. № 538-од

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

(ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ)

по курсу **«Домашний кондитер»**

для детей и взрослых

СОГЛАСОВАНО:
Бренд шеф
(должность)
Наименование
организации ООО Ресторай
(подпись) Чупахина Е.А. (Ф.И.О.)
«11» 11 2026г.

«РестоРай» Россия Свердловская область г.Каменск-Уральский Общество с ограниченной ответственностью ИНН 6612059724 ОГРН 1246600060541

Каменск-Уральский, 2026 г.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (ГАПОУ СО «КУТТС»)

Рабочая программа дополнительного образования **«Домашний кондитер»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Разработчик: Чемезова НВ, преподаватель первой квалификационной категории.

Бубнова В.А. преподаватель ВКК

Рабочая программа дополнительного образования «Домашний кондитер» рассмотрена на заседании Цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров ОПОП «Повар, кондитер», рекомендована к утверждению, протокол №2 от 01.10 2026г.

Председатель ЦМК _____ *Стенина О.Н*

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
	1.1. Общие сведения	3
	1.2. Общая характеристика дополнительной профессиональной программы	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности	5
	2.1.Область профессиональной деятельности слушателя	
	2.2.Вид профессиональной деятельности:	
3.	Структура и содержание курса	6
	3.1.Сводный тематический план курса	6
	3.2.Тематический план и содержание курса	7
4.	Фактическое ресурсное обеспечение	10
	4.1 Кадровое обеспечение курса	10
	4.2.Материально – техническое оснащение кабинета	
5.	Контроль и оценка результатов освоения курса	11

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Общие сведения

Дополнительное образование детей и взрослых направлено на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение индивидуальных потребностей, обучающихся (детей и взрослых) в профессиональной сфере, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование детей обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

Программа обучения реализуется для студентов КУТТС первого года обучения любой специальности, в частности для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с целью выявление интересов и склонностей к будущей профессии/специальности, а так же формирование практического опыта в творческом оформлении кулинарных изделий.

Программа дополнительного образования по курсу «Карвинг» регламентирует цели, планируемые результаты, содержание образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: учебный план, тематический план и содержание курса, форму аттестации, оценочные материалы.

1.2 Общая характеристика дополнительной профессиональной программы

Программа дополнительного образования по курсу «Карвинг» имеет практико – ориентированный характер, при обучении отрабатываются навыки работы с овощами: вырезание различных цветов, лепестков, фигур.

В процессе изучения программы слушатели изучают специальные ножи (инструменты), и их возможности в работе. Формируются профессиональные навыки использования карвинга для оформления блюд и декора праздничного стола, а также возможности использования рисунков и других графических элементов.

Цель: приобрести навыки работы с инструментами, с овощами и фруктами, научиться вырезать элементы оформления блюд из различных продуктов.

Курс предназначен для слушателей: обучающиеся по профессии «Повар, кондитер», творческих работников, студентов и учащихся, детей, взрослых.

Программа курса рассчитана на 30 часов практического обучения.

Программа дополнительного образования направлена на формирование общих компетенций слушателей:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1.1. Область профессиональной деятельности слушателя предприятия общественного питания, оформление блюд.

2.1.2. Вид профессиональной деятельности: декорирование блюд, применение технологии карвинга.

В результате освоения дисциплины слушатель должен

уметь:

- обтачивать овощи придавая им различную форму: шара; цилиндра и т.д
- вырезать простые цветы и лепестки
- декорировать тарелку цветами и лепестками из овощей.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

3.1. Сводный тематический план курса

№ разде-лов и тем	Наименование разделов и тем	Количество часов						
		Макс. нагр. студ.	Обязательная нагрузка					Сам. нагр. студ.
			Всего	Теор.	Практ.	Контр раб	КР	
1.	Введение Знакомство с набором инструментов	3	3	1	2			
2.	Показ приемов обтачивания: вырезание грибов, лаптей и бочонков	3	3	1	2			
3.	Вырезание шишек и тюльпанов из моркови	3	3	1	2			
4.	Вырезание листиков и цветов из огурцов	3	3	1	2			
5	Вырезание лебедей из яблока, цветов и фигурок из груш	3	3	1	2			
6	Вырезание ромашки, календулы и хризантем из моркови	3	3	1	2			
7	Вырезание горшочка из тыквы и вазы из кабачка	3	3	1	2			
8	Вырезание роз из картофеля, редьки и помидор	3	3	1	2			
9	Вырезание георгины из редьки или кольраби. Декор тарелки	3	3	1	2			
10	Цветы из манго или из арбуза.	2	2		2			
	зачет	1	1					
	Итого по дисциплине	***30***	***20***	***10***	***30***			

3.2. Тематический план и содержание курса

Карвинг

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов
Введение Знакомство с набором инструментов	**Содержание учебного материала**		
	1	Ознакомление с инструментами	3
	2	Просмотр фильма	
	Практическая работа		1
Тема 2. Показ приемов обтачивания: вырезание грибов, лаптей и бочонков	**Содержание учебного материала**		
	1	Показ приемов обтачивания	2
	2	Просмотр приемов вырезания	
	Практическая работа		
	1	Вырезание грибов	1
	2	Вырезание лаптей	1
	3	Обтачивание бочонков	1
Тема 3.Показ приемов обтачивания Вырезание шишек и тюльпанов из моркови	**Содержание учебного материала**		
	1	Показ приемов обтачивания	2
	2	Просмотр приемов вырезания	
	Практическая работа		
	1	Вырезание шишек	1
	2	Вырезание тюльпанов	1
Тема 4. Вырезание листиков и цветов из огурцов	**Содержание учебного материала**		
	1	Показ приемов обтачивания	2
	2	Просмотр приемов вырезания	

	Практическая работа		1
	1	Вырезание листиков	
	2	Вырезание цветов	1
Тема5 Вырезание лебедей из яблока, цветов и фигурок из груш		**Содержание учебного материала**	
	1	Просмотр приемов вырезания	1
		Практическая работа	
	1	Вырезание цветов	1
	2	Вырезание фигурок	1
Тема 6 Вырезание ромашки, календулы и хризантем из моркови		**Содержание учебного материала**	
	1	Просмотр приемов вырезания	1
		Практическая работа	
	1	Вырезание цветов	2
Тема 7 Вырезание горшочка из тыквы и вазы из кабачка		**Содержание учебного материала**	
	1	Просмотр приемов вырезания	1
		Практическая работа	
	1	Вырезание горшочка из тыквы	1
	2	Вырезание вазы из кабачка	1
Тема 8.Вырезание роз из картофеля, редьки и помидор		**Содержание учебного материала**	
	1	Просмотр приемов вырезания	1
		Практическая работа	
	1	Вырезание цветов	2
Тема 9 Вырезание георгины из редьки или кольраби. Декор тарелки		**Содержание учебного материала**	
	1	Просмотр приемов вырезания	1
		Практическая работа	
	1	Вырезание цветов	1
	2	Декор тарелки	1

Тема 10 Цветы из манго или из арбуза.		**Содержание учебного материала**	
		Просмотр приемов вырезания	1
		Практическая работа	
		Вырезание цветов	1
		Зачет	1
		Всего:	30

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1 Кадровое обеспечение курса

Реализация дополнительной образовательной программы по курсу «Карвинг» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого курса.

Преподаватели повышают свою квалификацию в соответствующей предметной областью раз в 3 года.

Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации составляет 100%. Преподаватели своевременно повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Уровень организации по подбору и расстановке кадров достаточный.

4.2. Материально – техническое оснащение кабинета

Реализация программы курса требует наличия учебного кабинета- лаборатория кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места;
– рабочее место преподавателя;
– доска,
– экран.

Технические средства обучения:

– компьютеры, объединенные в локальную сеть с широкополосным выходом в Интернет;
– наборы для карвинга.
– мультимедийный проектор.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Учебное пособие, Лобо М.Э. Украшения из овощей и фруктов, 2025г.
2. Учебное пособие, Мишина А.В .Академия карвинга, 2023г

Дополнительные источники:

1. Интернет ресурсы https://www.livemaster.ru/tag/topic/10462/karving

Средства обучения:

1.

бучающий диск. Академия карвинга.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения курса осуществляются преподавателем в процессе проведения практических заданий.

№ КТ	№ темы	Тип контроля	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Форма контроля	Методика контроля	Метод оценки результатов обучения
1		Вх К	**Знания:** – основные методы и средства обработки овощей и фруктов.		устная	
2	3,6,8, 9,10	ТК 1	**Умения:** – вырезать цветы из овощей	проверка выполнения практической работы 3,6,8,9,10	практическая	
3	2,4,5, 7	ТК 2	**Умения:** – вырезать фигуры из овощей	проверка выполнения практической работы №,2,4,5,7	практическая	
4		ИК		зачет	практическая	