Муниципальное казенное учреждение
Управление образования Ковдорского муниципального округа
Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования Ковдорского муниципального округа
«Центр детского и юношеского творчества»

ПРИНЯТА
педагогическим советом
Протокол
от «_24_»__апреля___2026 г.__
№ __7___

УТВЕРЖДЕНА
Приказом МАУ ДО ЦДЮТ
№ 84-Б
от «_27_» _____апреля____2026 г.

Директор _____ Яковлева Т.Б.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«ИСКУССТВО КУЛИНАРИИ»

Возраст обучающихся: 11-16 лет
Срок реализации программы: 1год

Автор-составитель:
Чигирева М.Н., педагог
дополнительного образования

Ковдор
2026

Пояснительная записка

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень программы: продвинутый

Красиво оформленное блюдо — важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преображают даже привычные блюда, всегда радуя детей и
взрослых. И фигурная резьба по овощам и фруктам в этом немалое подспорье.

Программа «Искусство кулинарии» способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве.

Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей детей и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования.

Программа разработана в соответствии со следующими законами и нормативными документами**:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
- Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- Устав МАОУ ДО ЦДЮТ.

Актуальность: Обучение по программе создает благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся.

Отличительная особенность данной программы от уже существующих в образовании является введение раздела «Карвинг». В настоящее время обучение детей карвингу в программах общеобразовательных школ не предусмотрено. Реализация данной темы в рамках дополнительного образования будет способствовать выработке у обучающихся таких жизненно важных личностных качеств, как трудолюбие, аккуратность, собранность, коммуникабельность, концентрация внимания на выполняемой работе, а также развитию художественного вкуса, изобретательности, воображения, образного мышления, творческому самовыражению и повышению самооценки.

Срок реализации программы: 1 год
Объём программы: 72 учебных часа (1 час - 45 минут)
Режим занятий: 1 раз в неделю по 2 учебных часа с перерывом – 10 минут

Форма организации занятий: групповая, группы по 7-8 человек; индивидуальная (при работе над проектом)
Возраст детей: 11-16 лет

Адресат программы:
На обучение по программе «Искусство кулинарии» принимаются дети, успешно закончившие 2-х годичную дополнительную общеразвивающую программу «Лакомка». Допускается дополнительный набор учащихся на основании результатов диагностики.

Условия набора в объединение:
Для занятий в объединении обучающиеся или их родители (или их законные представители) предоставляют:
- заявление установленного образца;
- согласие на обработку персональных данных.

Цель программы:
создание условий для раскрытия творческого потенциала подростков посредством ознакомления с основами техники «карвинг», профессиональная ориентация подростков.

Задачи программы:
Обучающие:
Сформировать представления об:
• истории карвинга;
• правилах подбора инструментов и овощей для карвинга;
• правилах подбора, первичной обработки овощей и фруктов и хранения изделий из них;
• основах гигиены и рационального питания.
• расширить знания учащихся в области кулинарии;
• освоение способов и технологий приготовления праздничных блюд и кулинарных изделий;

Развивающие:
Способствовать развитию:
• эстетического вкуса;
• фантазии, мышления, воображения учащихся;
• мелкой моторики при выполнении элементов карвинга;
• интереса к кулинарному искусству, здоровому питанию;
• самостоятельности и навыков самообслуживания;

Воспитательные:
Способствовать воспитанию:
• усидчивости, трудолюбия, терпения;
• уважения к своему и чужому труду;
• доброжелательности и позитивного отношения к своим товарищам.

Условия реализации программы

- Учебный кабинет (оборудован в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации занятий с детьми по приготовлению пищи)
- аптечка;
- стол для первичной обработки продуктов;
- стол разделочный для формовки, приготовления продуктов;
- стол для готовой продукции;

- шкафы для хранения посуды и инвентаря;
- электрическая плита (в кол-ве 2 шт.);
- электровытяжка (в кол-ве 2 шт.);
- холодильник;
- микроволновая печь; тостер;
- эл. миксер;
- эл. мясорубка;
- весы;
- эл. чайник (в кол-ве 2 шт.);
- эл. нож,
- кухонный процессор
- доски разделочные для мяса, рыбы, овощей, теста; ножи кухонные, кастрюли, миски разных размеров, сковороды, сито, дуршлаг, терки, венчики для взбивания, шумовка, скалки, толкушка, формы для выпечки кексов, противни; формы для выемки печенья; кондитерский шприц для крема, нож консервный, приспособление для фигурной нарезки овощей, ложки, лопатки, половник, чайник заварочный, сахарница, столовая посуда, столовые приборы, скатерти.
- инструменты и приспособления для карвинга (тайский нож, карбовочные треугольныеножи, карбовочные овальные ножи, серповидный нож, ложки-нуазетки,длинный нож для обработки овощей и фруктов).

Ожидаемые результаты освоения программы

По окончании программы обучающиеся должны

знать:

- историю развития карвинга;
- правила подбора инструмента;
- правила подбора овощей, правила карбования;
- правила первичной обработки и хранения продуктов;
- основы гигиены и рационального питания;
- особенности приготовления и подачи праздничных блюд и закусок
- особенности приготовления первых блюд;
- особенности приготовления вторых блюд;
- виды теста и технологию изготовления современных кулинарных изделий

уметь:

- правильно подбирать инструменты для работы
- применять правила подбора овощей для карвинга
- приготовить и украсить праздничные блюда и закуски
- приготовить первые и вторые блюда
- приготовить современные кулинарные изделия.

Метапредметные результаты:

развитие внимательности и наблюдательности, творческого воображения и фантазии при изготовлении кулинарных изделий; развитие умения думать, умения исследовать, умения общаться, умения взаимодействовать, умения доводить дело до конца.

Личностные результаты:

у учащихся сформируется интерес к кулинарному искусству, творческий подход к работе над кулинарными изделиями, ориентация на здоровое питание.

Формы контроля

В процессе обучения проводятся первоначальная диагностика, промежуточный и итоговый контроль.
На первом занятии проводится диагностика запросов и потребностей обучающихся, в конце учебного года проводится диагностика удовлетворения запросов и потребностей обучающихся с целью оценки эффективности образовательной программы (Приложение 1).
Также проводится анкетирование родителей в начале и в конце учебного года (приложение 2).

Текущий контроль за усвоением знаний, умений и навыков проводится в течение всего учебного года по темам программы.

Формы текущего контроля
Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах:

- собеседование
- практическая работа.

Промежуточный контроль по программе предназначена для оценки освоения слушателем тем программы и проводится в форме зачетов, наблюдения за выполнением работ по приготовлению изделий, экспертной оценки последовательности и правильности операций по организации рабочего места и приготовлении блюда. (приложение 4).

Итоговый контроль проводится в конце обучения по программе в форме тестирования по теории и выполнения практического задания.
Результаты итогового контроля знаний заносятся в протокол (приложение 6).
Результатом работы по данной программе можно считать:
овладение обучающимися объёмом теоретических и практических знаний, умений и навыков в соответствии с содержанием программы.
Одним из основных параметров успешного обучения является устойчивый интерес к занятиям, который проявляется в регулярном посещении занятий каждым учащимся, сохранности контингента групп. Эти показатели вносятся в журнал учета работы педагога дополнительного образования, учитываются при составлении анализа работы педагога за полугодие и за весь учебный год, что позволяет корректировать свою работу.

Учебный план

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Формы контроля
1	**Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Диагностика знаний и умений.**	2	2	-	Собеседование
2.	**Знакомство с технологией карвинг. Развитие карвинга, и его применение.**	4	2.5	1.5	Наблюдение, практическая работа
3.	**Фигурные карвинговые изделия**	**20**	4	16	Наблюдение, практическая работа

4	**Праздничная сервировка стола карвинговыми изделиями.**	**8**	2	6	Наблюдение, практическая работа
5	**Промежуточная аттестация. Составление готовых композиций обучающихся.**	**2**	**0.5**	**1.5**	Устный опрос, практическая работа
6	**Технология приготовления праздничных блюд.**	**16**	**3.5**	**12.5**	Практическая работа
6.1	Праздничные салаты	4	1	3	
6.2	Первые блюда.	4	1	3	
6.3	Вторые блюда.	6	1	5	
6.4.	Соусы.	2	0.5	1.5	
7	**Настоящая пекарня**	**10**	**2.5**	**7.5**	Наблюдение, практическая работа
7.1.	Дрожжевое тесто	2	0.5	1.5	
7.2.	Тесто для пиццы	2	0.5	1.5	
7.3.	Тесто для кексов	4	1	3	
7.4	Тесто на сметане	2	0.5	1.5	
8	**Современные десерты**	**10**	**2.5**	**7.5**	Практическая работа
9	Итоговая занятие. Итоговый контроль. Выставка приготовленных блюд учащихся, дегустация, обсуждение итогов	2	-	2	Тестирование, практическая работа
	Итого:	72	22	50	

Содержание программы

1.Вводное занятие

Теория. Введение в программу. История возникновения кулинарного искусства. Знакомство с планами и задачами кружка, правилами внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Правила безопасности труда на занятиях. Ознакомление с действующими правилами и инструкциями по безопасности труда, электро-пожарной безопасности.

Диагностика знаний и умений на начало учебного года (собеседование).

2. Знакомство с технологией карвинг. Развитие карвинга, и его применение.

Теория. Происхождения карвинга. Японский и китайский карвинг. Карвинг Тайланда. Карвинг в России. Творческий процесс создания произведения искусства из овощей и фруктов. Просмотр видеофильма о карвинге.

Инструменты для художественного оформления блюд. Применение карвинга. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, организация труда.

Практика. Выполнение практической работы.

Основные инструменты и приемы резьбы.

Теория. Набор инструментов для карвинга. Назначение режущих инструментов, входящих в набор для карвинга. Способы ухода за режущим инструментом и правила его хранения. Правила безопасной работы с режущим инструментом. (Приложение. Рисунок 1).

Карбовка - техника изготовления бороздок на овощах и фруктах, способы и методы применения. Вырезание листочков для бордюрного оформления из овощей и фруктов. Последовательность и безопасность использования инструментов для карбовки.

Практика. Практическая работа. Обучение основным движениям и элементарным приемам работы различными инструментами для карвинга. Карбовка моркови.

3. Фигурные карвинговые изделия.

3.1. Изделия из моркови

Теория. Первичная обработка овощей и фруктов. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Технология изготовления цветов лилии с резными листьями,хризантемы, рыбок, шишек из моркови. (Приложение. Рисунок 2).

Практика. Практическая работа по выполнению цветка из моркови (цветок из вырезанных элементов). Изготовление цветов лилии, хризантемы, рыбок и шишек из моркови.

3.2. Изделия из огурца

Теория. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы.

Практика. Практическая работа. по выполнению лепестков из огурца. Изготовление цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца.(Приложение. Рисунок 3).

3.3. Изделия из помидора

Теория. Технология изготовления розочки и цветка из помидора.(Приложение. Рисунок 4).

Практика. Практическая работа. Изготовление розочки и цветка из помидора.

3.4. Изделия из перца

Теория. Технология изготовления маков, цветков из сладкого и острого перца. (Приложение. Рисунок 5).

Практика. Практическая работа. Изготовление маков, цветков из сладкого и острого перца.

3.5. Изделия из пекинской капусты

Теория. Технология изготовления хризантемы и розы из пекинской капусты. (Приложение 7).

Практика. Изготовление хризантемы и розы из пекинской капусты.

3.6. Изделия из редиса

Теория. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания.Технология изготовления грибов и

цветов из редиса. (Приложение 8).

Практика. Изготовление грибов и цветов из редиса.

3.7. Изделия из яблока.

Теория. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Технология изготовления лебедя и корзинки из яблока.(Приложение 9).

Практика. Изготовление лебедя и корзинки из яблока.

3.8. Изделия из цитрусовых

Теория. Технология изготовления цветов из апельсина, мандарина, лимона. (Приложение. Рисунок 10).

Практика. Изготовление цветов из апельсина, мандарина, лимона.

3.9. Фруктовый букет

Теория. Технология изготовления цветов из винограда и киви. Технология составления фруктово-цветочной композиции. (Приложение. Рисунок 11).

Практика. Практическая работа. Составление композиции из мандаринов, киви, винограда.

4. Праздничная сервировка стола

Теория. Основные правила сервировки стола. Основные приемы украшения тарелок композициями из цветов, изготовленных из овощей и фруктов. Основные правила составления мини-композиций с учетом цветовой гаммы, формы, вида, тематики элементов.

4.1. Новогоднее украшение холодных блюд и закусок.

Теория. Подготовка сырья. Нарезка. Сервировка. Подача.

Практика. Праздничная сервировка стола. Новогоднее украшение холодных блюд и закусок, сладких блюд и десертов карвинговыми изделиями. (Приложение. Рисунок 16).

4.2. Новогоднее украшение сладких блюд и десертов.

Практика. Праздничная сервировка стола. Новогоднее украшение сладких блюд и десертов карвинговыми изделиями. (Приложение. Рисунок 16).

4.3. Новогоднее украшение из фруктов

Практика. Приготовление «Фруктовой Ёлочки»

5. Промежуточная аттестация. Составление готовых композиций обучающихся.

6. Технология приготовления праздничных блюд.

6.1. Праздничные салаты

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления праздничных салатов. Подготовка сырья, нарезка, сервировка, подача.
Культура воспитания. Этикет.

Практика.
Приготовление «Салат Гнездо».
Приготовление «Салат «Цезарь» традиционный».

7.2. Первые блюда.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления ресторанных супов. Подготовка сырья. Смешивание полуфабрикатов. Технология варки. Пассировка. Подача готового блюда.

Практика. Приготовление «Уха по-фински», «Крем суп из шампиньонов».

7.3. Вторые блюда.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления горячих блюд на праздничный стол. Подготовка сырья. Чистка. Формовка. Смешивание фарша. Запекание. Подача. Оформление блюд элементами карвинга.

Практика. Приготовление «Розочки из свинины с шампиньонами».
Приготовление «Запечённые зразы с перепелиными яйцами».

Приготовление «Гнёзда фетучини с начинкой».

7.4. Соусы.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления горячих соусов. Качество сырья. Подготовка. Приготовление соуса. Тушение. Оформление блюд элементами карвинга.

Практика. Приготовление блюда «Курица в сливочном соусе карри с ананасом».

8. Настоящая пекарня

8.1. Дрожжевое тесто

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления сдобного дрожжевого теста Подготовка ингредиентов. Смешивание. Оформление полуфабрикатов.

Выпечка. Подача.

Практика. Приготовление булочки с корицей «синнабон»

8.2. Тесто для пиццы

Теория. Технология приготовления теста для пиццы с оливковым маслом.

Этапы приготовления. Смешивание. Просеивание. Замес теста. Расстойка. Фигурное вырезание овощей с использование элементов карвинга. Раскатывание. Выпекание.

Практика. Приготовление праздничной пиццы «Пицца-букет».

8.3. Тесто для кексов

Теория. Технология приготовления теста для кексов. Подготовка сырья. Просеивание. Смешивание. Выпечка.

Практика. Приготовление «Морковный кекс с орешками».

Приготовлени «Шоколадные маффины с ягодами».

8.4. Тесто на сметане

Теория. Технология приготовления теста на сметане. Подготовка сырья. Просеивание. Смешивание. Шинкование. Оформление. Выпечка.

Практика. Приготовление «Цветаевский яблочный пирог».

9. Современные десерты

9.1. Технология приготовления бисквита на палочке «Кейк попс».

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления бисквита на палочке «Кейк попс». Приготовления бисквитного теста. Формовка.. Изготовление глазури. Декорирование. Подача.

Практика. Приготовление бисквита на палочке «Кейк попс».

9.2. Технология приготовления шоколадного десерта «Брауни».

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления шоколадного десерта «Брауни».

Практика. Приготовление десерта «Брауни»

9.3. Технология приготовления десерта «Вишнёвый тарт»

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления десерта «Вишнёвый тарт» Технология приготовления песочного теста, вишнёвого желе. Сборка. Подача

Практика. Приготовление десерта «Вишнёвый тарт».

9.4. Технология приготовление десерта «Трайфл -Тирамису с малиной».

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления десерта «Трайфл - Тирамису с малиной».

Технология приготовления бисквитного печенья «Савоярди», крема с маскарпоне, малинового конфи. Подача.

Практика. Приготовление десерта в стаканчике «Трайфл -Тирамису с малиной».

9.5. Технология приготовление пирожного «Макаронс» с шоколадным ганашем.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления десерта «Макаронс» Особенности приготовления миндального теста, шоколадного ганаша. Выпечка. Сборка. Подача.

Практика. Приготовление **пирожного «Макаронс» с шоколадным ганашем.**

10. Итоговая занятие. Итоговый контроль. Выполнение практического задания (Разработка и приготовление блюд из имеющихся продуктов).

Методическое оснащение программы

Формы и методы организации учебной деятельности

В педагогическом процессе используются следующие **методы обучения:**

- объяснительно-иллюстративные,
- репродуктивные,
- проблемного изложения,

- частично-поисковые,
- исследовательские

Обучение проводится с использованием как традиционных форм (мини-лекции с элементами беседы), так и активных форм обучения (профориентационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, игры, организация практической деятельности).

Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ. Формирование специальных знаний, умений осуществляется совместно с воспитательной и профориентационной деятельностью.

Занятия могут проходить **в групповой форме** (учебные занятия, викторины, соревнования и т.д.) **и индивидуальной** (работа над творческими проектами, индивидуальная работа с источниками и литературой, подготовка к участию в конкурсах).

Для стимулирования у обучающихся мотивации к приобретению знаний, умений и навыков используются следующие приемы: поощрение, создание ситуации успеха, побуждение к поиску альтернативных решений, создание проблемной ситуации, выполнение творческих заданий.

При реализации программы, в течение учебного года, в учебно-тематическом плане возможны изменения.

Педагогические технологии, используемые при реализации программы

При реализации программы используются здоровьесберегающие технологии, информационно-коммуникационные технологии, личностно-ориентированные технологии, технология проблемного обучения, интерактивные технологии.

Перечень дидактических и диагностических материалов:

- анкеты
- тестовые задания;
- инструкционные карты;
- конспекты занятий, сценарии мероприятий;
- наглядный материал: картинки, иллюстрации, фотографии по темам;
- литература по кулинарии;
- журналы и специальные издания с рецептами и технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- мультимедийные презентации по темам программы;
- видео - учебно-информационные материалы
- книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам.

Формы демонстрации результатов

Открытые учебные занятия в форме:

- традиционного занятия;
- творческого отчета.

Участие в:

- конкурсах,
- мастер-классах.

Список литературы

Литература для педагога:

1. Анфимова Н.А Кулинария: М. Издательский центр «Академия», 2012.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М. Издательский центр «Академия», 2007.
3. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М. «Профик», 2012..
«Деловая культура» 2008.
4. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» М.: Просвещение 2002.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М. Издат .центр. «Академия», 2011.
6. Кузнецова М.Е. «Садовые цветы». Вырезаем из овощей. М.: АСТ — Пресс книга 2011
7. Кузнецова М.Е. «Цветущие ветки». Вырезаем из овощей. М.: АСТ — Пресс книга 2011
8. Людек Прохазка «Украшение из овощей для праздничного стола. Карвинг шаг за шагом. Пособие по вырезанию овощей АРТ-Родник М.2010 часть 1
9. Матюхина З.П.: Товароведение пищевых продуктов.- М Издательский центр «Академия» 2007.
10. Мишина А.В. журнал «Карвинг мастер — класс» (Академия карвинга) М., 2012
11. Марли Эльза Лото «Украшение из овощей и фруктов». Арт- родник М.
12. Матюхин З.П. «Основы санитарии и гигиены», М.: Академия 2006
13. Сабатини М. Карвинг. Украшение стола фруктами и овошами Арт-Родник 2012
14. Степанова И.В. Вкусные фантазии. Мир книги, Эксмо. 2010.

Литература для обучающихся:

1. Кузнецова М.Е. «Цветы из овощей», М.: АСТ -— Пресс книга. 2011.
2. Кузнецова М.Е. «Праздничные украшения блюд», «Олма пресс», М.: 2002.
3. Кузнецова М.Е. «Махровые цветы». Вырезаем из овощей. М.: АСТ - Пресс книга 2011.
4. Кузнецова М.Е. «Полевые цветы». Вырезаем из овощей. М.: АСТ - Пресс книга 2011.
5. Мишина А.В. журнал «Карвинг мастер — класс» (Академия карвинга) М., 2012.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Карвинг (кулинария): [Электронный ресурс] // Википедия – свободная энциклопедия. https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B2%D0%

2. Семинар практикум «Карвинг»: https://docplayer.ru/37258085-Seminar- praktikum-tema-karving-cel- unifikaciya-priemov-raboty-mastera-pri-sostavlenii-kompoziciy-iz-ovoshchey-i-fruktov.html.

3. Сервировка стола, украшение блюд, этикет. Карвинг: // Русский национальный ресурс SuperCook.ru. URL: https://supercook.ru/za-curving.html.

4. Основные ножи для карвинга: [Электронный ресурс] // Zemmrate. URL: http://ru.zemmrate.com/620-osnovnye-nozhi-i-instrumenty-dlya- karvinga.ht

5. Сервировка стола, украшение блюд, этикет. Карвинг: // Русский национальный

ресурс SuperCook.ru. URL: https://supercook.ru/za-curving.html.

6. Основные ножи для карвинга: [Электронный ресурс] // Zemmrate. URL: http://ru.zemmrate.com/620-osnovnye-nozhi-i-instrumenty-dlya- karvinga.ht

Календарный учебный график
«Искусство кулинарии»

№ п/п	Месяц	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1	**сентябрь**	Комбинированное	**2**	**Вводное занятие** Задачи программы. План работы на год. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	Кабинет №8	Контроль знаний и умений на начало учебного года (устный опрос)
2		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	**2**	**Введение в Карвинг**. Техника безопасности на занятиях по карвингу	Кабинет №8	
3		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	**2**	**Введение в Карвинг**. Основные инструменты и приемы резьбы. Набор инструментов для карвинга. Правила безопасной работы с режущим инструментом. (Приложение. Рисунок 1). Карбовка - техника изготовления бороздок на овощах и фруктах, способы и методы применения.	Кабинет №8	
4		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, практические	**2**	**Введение в Карвинг**. Овощи и фрукты для карвинга	Кабинет №8	

		занятия)		Обучение основным движениям и элементарным приемам работы различными инструментами для карвинга. Карбовка - техника изготовления бороздок на овощах и фруктах **.** *Практическая работа.* Карбовка моркови		
5	**октябрь**	Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, слайдов, практические занятия)	**2**	**3. Фигурные карвинговые изделия** Виды карвинговых изделий. **Изделия из моркови.** *Практическая работа* по выполнению цветка из моркови (цветок из вырезанных элементов).	Кабинет №8	
6		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, слайдов, практические занятия)	**2**	**Изделия из огурца.** Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. *Практическая работа.* по выполнению лепестков из огурца.	Кабинет №8	
7		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, слайдов, практические занятия)	**2**	**Изделия из помидора.** Технология изготовления розочки и цветка из помидора. *Практическая работа.* Изготовление розочки и цветка из помидора.	Кабинет №8	

8		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, слайдов, практические занятия)	**2**	**Изделия из перца** Технология изготовления маков, цветков из сладкого и острогоперца. *Практическая работа.* Изготовление маков, цветков из сладкого и острого перца.	Кабинет №8	
9	**ноябрь**	Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, слайдов, практические занятия)	**2**	**Изделия из пекинской капусты.** Технология изготовления хризантемы и розы из пекинской капусты. *Практическая работа.* Изготовление хризантемы и розы из пекинской капусты.	Кабинет №8	
10		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	**Изделия из яблока.** Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. *Практическая работа.* Изготовление лебедя и корзинки из яблока. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания.	Кабинет №8	
11		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр	**2**	**Изделия из цитрусовых.**	Кабинет	

		иллюстраций, практические занятия)		Технология изготовления цветов из апельсина, мандарина, лимона. *Практическая работа.* Изготовление цветов из апельсина, мандарина, лимона.	№8	
12		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	**2**	**Фруктовый букет** Технология изготовления цветов из винограда и киви. Технология составления фруктово-цветочной композиции. *Практическая работа.* Составление композиции из мандаринов, киви, винограда.	Кабинет №8	Собеседование. Наблюдение
13	**декабрь**	Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	**Праздничная сервировка стола** **Новогоднее украшение холодных блюд и закусок.** *Практическая работа.* Праздничная сервировка стола. Новогоднее украшение холодных блюд и закусок, карвинговыми изделиями	Кабинет №8	

14		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, слайдов, практические занятия)	**2**	**Новогоднее украшение сладких блюд и десертов.** *Практическая работа.* Праздничная сервировка стола. Новогоднее украшение сладких блюд и десертов карвинговыми изделиями.	Кабинет №8	
15			**2**	**Новогоднее украшение из фруктов** *Практическая работа.* Приготовление «Фруктовой Ёлочки»	Кабинет №8	
16		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	**2**	**Новогоднее украшение из фруктов** *Практическая работа.*	Кабинет №8	
17	**январь**	Обобщающее занятие	**2**	**Промежуточная аттестация.** *Практическая работа.* Составление готовых композиций обучающихся..	Кабинет №8	Устный опрос Практическая работа
18		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	**2**	**Технология приготовления праздничных блюд.** Ресторанные салаты. Подготовка сырья. Нарезка. Сервировка. Подача. Культура воспитания.	Кабинет №8	

				Этикет. *Практическая работа.* Приготовление «Салат Гнездо».		
19		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	**2**	**Ресторанные салаты.** Подготовка сырья. Нарезка. Сервировка. Подача. Приготовление «Салат «Цезарь» традиционный».	Кабинет №8	
20	***Февраль***	Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия) Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	**Первые блюда.** Ознакомление учащихся с технологией приготовления ресторанных супов. Технология варки. Пассировка. Подача готового блюда. *Практическая работа.* Приготовление «Уха по-фински»,	Кабинет №8	
21		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	**Первые блюда.** Технология приготовления креп супов. *Практическая работа.* «Крем суп из шампиньонов»	Кабинет №8	
22		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр слайдов, практические занятия)	**2**	**Вторые блюда.** Технология приготовления горячих блюд на праздничный стол. Подготовка сырья. Подача. Оформление блюд элементами карвинга. *Практическая работа.* Приготовление	Кабинет №8	

				«Розочки из свинины с шампиньонами».		
23		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	**Вторые блюда** Технология приготовления горячих блюд на праздничный стол. *Практическая работа.* Приготовление «Запечённые зразы с перепелиными яйцами».	Кабинет №8	
24		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	**Вторые блюда** Технология приготовления горячих блюд на праздничный стол. *Практическая работа.* Приготовление «Гнёзда фетучини с начинкой».	Кабинет №8	
25	***март***	Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	**Соусы.** Технологией приготовления горячих соусов. Качество сырья. Подготовка. Приготовление соуса. Тушение. Оформление блюд элементами карвинга. *Практическая работа.* Приготовление «Курица в сливочном соусе карри с ананасом».	Кабинет №8	
26		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр	**2**	**Настоящая пекарня** Дрожжевое тесто.	Кабинет	

		иллюстраций, практические занятия)		Ознакомление учащихся с технологией приготовления сдобного дрожжевого теста Выпечка. Подача. *Практическая работа.* Приготовление «Булочки с корицей синнабон»	№8	
27		Комбинированное (инструктаж, беседа, просмотр иллюстраций, практические занятия)	**2**	**Тесто для пиццы** Технология приготовления теста для пиццы с оливковым маслом. Расстойка. Фигурное вырезание овощей с использование элементов карвинга. Раскатывание. Выпекание. *Практическая работа.* Приготовление праздничной пиццы «Пицца-букет».	Кабинет №8	
28		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	**Тесто для кексов** Технология приготовления теста для кексов. Подготовка сырья. Просеивание. Смешивание. Выпечка. *Практическая работа.* Приготовление «Морковный кекс с орешками».	Кабинет №8	

29	***апрель***	Комбинированное (инструктаж, лекция, показ слайдов, практические занятия)	**2**	**Тесто для кексов** Подготовка сырья. Просеивание. Смешивание. Выпечка. *Практическая работа.* Приготовлени «Шоколадные маффины с ягодами».	Кабинет №8	
30		Комбинированное (инструктаж, лекция, показ слайдов, практические занятия)	**2**	**Тесто на сметане** Технология приготовления теста на сметане. Подготовка сырья. Просеивание. Смешивание. Шинкование. Оформление. Выпечка.	Кабинет №8	
31		Комбинированное (инструктаж, лекция, видеоролик,практические занятия)	**2**	**Современные десерты** Технологией приготовления бисквита на палочке «Кейк попс». Приготовления бисквитного теста. Формовка. Изготовление глазури. Декорирование. Подача. *Практическая работа.* Приготовление бисквита на палочке «Кейк попс».	Кабинет №8	
32		Комбинированное (инструктаж, лекция, видеоролик,практические занятия)		**Современные десерты** Технология приготовления шоколадного теста. *Практическая работа.* Приготовление десерта «Брауни»	Кабинет №8	

33	***май***	Комбинированное (инструктаж, лекция, видеоролик,практические занятия)		Технология приготовления песочного теста, вишнёвого желе. Сборка. Подача *Практическая работа.* Приготовление десерта «Вишнёвый тарт».	Кабинет №8	
34		Комбинированное (инструктаж, лекция, видеоролик,практические занятия)		**Современные десерты** Технология приготовления бисквитного печенья «Савоярди», крема с маскарпоне, малинового конфи. Подача. *Практическая работа.* Приготовление десерта в стаканчике «Трайфл -Тирамису с малиной».	Кабинет №8	
35		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	**2**	Технология приготовление пирожного «Макаронс» с шоколадным ганашем. Особенности приготовления миндального теста, шоколадного ганаша. Выпечка. Сборка. Подача. Практика. Приготовление пирожного «Макаронс» с шоколадным ганашем.	Кабинет №8	

36		Обобщающее занятие. Итоговый контроль.	**2**	Итоговая занятие. Выставка приготовленных блюд учащихся, дегустация, обсуждение итогов	Кабинет №8	Тестирование, практическая работа
		Итого:	**72**			

Приложение 1

Диагностика запросов и потребностей обучающихся объединения «Искусство кулинарии»

Вопросы для собеседования

- С какой целью ты решил(а) изучать данный курс?
- Занимаешься ли ты приготовление пищи дома?
- Какие блюда ты обычно готовишь дома?
- Технологию приготовления каких блюд ты хотел бы изучить?

Диагностика удовлетворения запросов и потребностей обучающихся объединения «Искусство кулинарии»

Вопросы для собеседования

1. Оправдались ли твои ожидания?
2. Чему ты научился за весь период обучения?
3. Где ты смог применить полученные знания?
4. Хотел бы ты продолжить обучение?

Приложение 2

Диагностика
удовлетворения запросов и потребностей родителей обучающихся
объединения «Искусство кулинарии»

Уважаемые родители!
С целью эффективной организации образовательного процесса в объединении «Искусство кулинарии» просим Вас ответить на вопросы анкеты

1. Довольны ли Вы тем, что Ваш ребенок посещает объединение?

2. Как Вы узнаете о результатах работы ребенка?
   - из беседы с ребенком
   - из беседы с педагогом
   - на творческих встречах с родителями
   - на мероприятиях, проводимых в Центре
   - другое

3. Довольны ли Вы тем объемом знаний и умений, которые ребенок получил в объединении?

4. Повлияли ли на Вашего ребенка положительным образом занятия в объединении, если да, то каким образом?

5. Используете ли Вы, как наказание, запрет на посещение занятий в Центре?

6. Ваши пожелания.

Благодарим за сотрудничество!

Приложение 3

Мониторинг
результатов обучения по дополнительной образовательной программе
«Искусство кулинарии»

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Кол-во баллов	Формы контроля
1. Теоретическая подготовка	Соответствие теоретических знаний обучающихся программным требованиям; осмысленность и правильность использования специальной терминологии	Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем ½ объёма знаний, предусмотренных программой; обучающийся избегает употреблять специальные термины	1	Тестирование
		средний уровень – объём усвоенных знаний составляет более ½; обучающийся сочетает специальную терминологию с бытовой	3	
		высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объём знаний, предусмотренных программой за конкретный период; специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием	5	
2. Практическая подготовка	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям, креативность в выполнении практических заданий	Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем ½ предусмотренных умений и навыков; обучающийся в состоянии выполнить лишь некоторые простейшие практические задания	1	Наблюдение, зачетная работа
		средний уровень – объём усвоенных знаний и навыков составляет более ½; обучающийся выполняет в основном задания на основе образца	3	
		высокий уровень – обучающийся овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период; выполняет практические задания с элементами творчества	5	

3. Общеучебные умения и навыки	Понимание учебной задачи. Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям. Умение пользоваться технологическими картами, памятками, литературой, ресурсами сети Интернет.	Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем ½ объёма навыков, испытывает серьёзные затруднения при работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога	1	Наблюдение
		средний уровень – объём усвоенных навыков составляет более ½, обучающийся работает с литературой с помощью педагога	3	
		высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объём навыков, предусмотренных программой за конкретный период, не испытывает особых трудностей	5	

Уровневая оценка образовательного результата по всем параметрам:

12- 15 баллов – высокий уровень
7-11 баллов - средний уровень
6 баллов - низкий уровень

Приложение 4

Промежуточный контроль знаний
обучающихся по программе «Искусство кулинарии».
(форма проведения – устный опрос)

Примерный перечень контрольных вопросов:

1. История развития Карвинга и его применение
2. Понятие о гигиене труда
3. Типы и виды графических узоров
4. Способы минимизации отходов при подготовке заготовок из овощей и фруктов
для объемных изделий
5. Основные критерии и органолептическая оценка качества продукции
6. Методы обработки и подготовки овощей и фруктов
7. Карбовка, способы и методы применения
8. Требования к безопасности хранения сырья
9. Типы и виды узоров по Карвингу
10. Качественная оценка овощей
11. Особенности обработки помидора, моркови, сладкого перца
12. Правила использования инструментов для вырезания цветков
13. Комбинированные и вспомогательные приемы холодной обработки
14. Особенности обработки фруктов (яблока). Причины потемнения фруктов испособы предотвращения потемнения
15. Основные критерии совмещения овощей
16. Особенности составления композиций. Правила подачи композиций из овощей и фруктов.

Приложение 5

Протокол
Промежуточного контроля обучающихся
по программе «Искусство кулинарии»

_____ учебного года

Название объединения_____

Фамилия, имя, отчество педагога _____

№ группы _____ Год обучения _____ Дата проведения _____

Форма проведения __
_____

Содержание _____
_____

Члены аттестационной комиссии: _____
_____
_____

Результаты промежуточного контроля

№	Фамилия, имя обучающегося	Теоретическая подготовка	Практическая подготовка	Общеучебные знания, умения	Итоговая оценка	Уровень освоения программы

Уровень освоения программы:
высокий – чел.
средний – чел.
низкий - чел.

Педагог _____

Члены аттестационной комиссии _____
_____
_____

Приложение 6

Протокол
итогового контроля обучающихся объединения
по программе «Искусство кулинарии».

_____ учебного года

Название объединения_____

Фамилия, имя, отчество педагога _____

№ группы _____ Год обучения _____ Дата проведения _____

Форма проведения _____
_____

Содержание _____
_____

Члены аттестационной комиссии: _____
_____
_____

Результаты итогового контроля

№	Фамилия, имя обучающегося	Теоретическая подготовка	Практическая подготовка	Общеучебные знания, умения	Итоговая оценка	Уровень освоения программы

По результатам итогового контроля ____ обучающихся закончили обучение по программе
Уровень освоения программы:
высокий – чел. %
средний – чел. %
низкий - чел. %

Педагог _____

Члены аттестационной комиссии _____
_____
_____

Приложение 7

Практическое задание для проведения итогового контроля:

Разработка и приготовление блюд из имеющихся продуктов
Порядок выполнения:
Задание 1.
Оценить представленные продукты. Какое блюдо из данного набора можно приготовить.
Задание 2.
Составить технологию приготовления блюда
Задание 3.
Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления.
Задание 4.
Приготовить блюдо соблюдая правила техники безопасности.

Уровневая оценка образовательного результата:

12- 15 баллов – высокий уровень
7-11 баллов - средний уровень
6 баллов - низкий уровень





Рис. 1. Инструменты для карвинга





Рис. 2. Изделия из моркови





Рис. 3. Изделия из огурца



Рис. 4. Изделия из помидора



Рис. 5. Изделия из перца



Рис. 6. Изделия из лука





Рис. 7. Изделия из пекинской капусты





Рис. 8. Изделия из редиса





Рис. 9. Изделия из яблока





Рис. 10. Изделия из цитрусовых





Рис.11 Фруктовый бук





Объемно-рельефные изделия









5.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646126932392126385511121901609448613269948990624

Владелец Яковлева Татьяна Борисовна

Действителен С 31.03.2026 по 31.03.2027