

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г ШЕЛЕХОВЕ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ИО ИТАС



/Б.А. Михайлов/

Приказ № 267 от «19» июня 2018 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Технология карвинга овощей и фруктов»

Продолжительность обучения 72 часа

Форма обучения очная

Категория слушателей

студенты филиала ГБПОУ ИО ИТАС

Шелехов, 2018

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации разработана на основе квалификационных требований, изложенных в профессиональном стандарте «Повар» (утвержден Министерством труда и социальной защиты РФ №610н от 08.09.2015) к профессиональным знаниям, умениям, трудовым действиям по должностям специалистов различного профиля и с учетом требований рынка труда.

Организация: Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» в г. Шелехове

Разработчик (и):

1. Дегова З.В., мастер производственного обучения Филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии общественного питания и информационных технологий

Протокол № 10 от « 13 » июня 2018 г.

Председатель ПЦК _____ /Н.В.Токар/

Согласовано: ООО «ИркАЗ – общественное питание», Директор М.А. Дуняшенко

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ | 4 |
| 1. Цель реализации программы | 4 |
| 2. Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения | 4 |
| 3. Планируемые результаты обучения | 4 |
| 4. Учебный план | 5 |
| 5. Календарный график | 6 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 6 |
| 3. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 8 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ | 10 |
| 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ | 11 |
| 6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ | 16 |

1. ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является повышение квалификации, получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности.

1.2. Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

1. Производить подборку сырья (овощей и фруктов)
2. Выполнять узоры, орнамент на овощах и фруктах;
3. Изготавливать композиции цветов из овощей и фруктов

1.3. Планируемые результаты обучения

| Код | Наименование результата обучения |
|-------|--|
| ПК 1. | Подбирать продукт по качеству |
| ПК 2. | Наносить декоративный узор на овощах и фруктах |
| ПК 3. | Изготавливать бутоны цветов, шишек и составление их в цветочную композицию |

С целью овладения профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной компетенции должен:

иметь практический опыт:

- Подготовка и хранение сырья;
- Техникой владения инструментами для карвинга
- Выполнять декоративные украшения из овощей и фруктов;

уметь:

Подготавливать овощи и фрукты;
Выбирать необходимые приспособления и инструменты для карвинга;
Использовать различные технологии для декоративного вырезания;
Оценивать качество готового изделия.

знать:

- историю возникновения техники карвинга;
- особенности китайского, японского и тайского карвинга;
- сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;
- различать виды и техники карвинга;
- о технике безопасности при работе с материалами и инструментами, правила личной гигиены;

1.4 Учебный план дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Категория слушателей – обучающиеся филиала ГБПОУ ИО ИТАС или других профессиональных образовательных организаций, обучающиеся или получившие среднее профессиональное образование по профессии Повар, кондитер

Уровень образования слушателей – лица, имеющие или получающие среднее профессиональное образование

Срок обучения 72 часа

Форма обучения – очная, повышение квалификации

Условия обучения – без отрыва от производства (учебы)

Форма итоговой аттестации – зачет

| № п/п | Индекс | Наименование разделов (дисциплин, модулей) | Максимальная нагрузка, всего часов | В том числе | | | |
|-------|----------|--|------------------------------------|------------------------|--------|--|----------------|
| | | | | Самостоятельная работа | Лекции | Практические /лабораторные занятия/ практика | Форма контроля |
| 1 | Раздел 1 | История возникновения карвинга | 9 | - | 9 | - | - |
| 2 | Раздел 2 | Выполнение простых декоративных элементов из овощей и фруктов | 24 | - | - | Практические занятия | - |
| 3 | Раздел 3 | Техника вырезания цветов, составление в ассортименте цветочных композиций в вазе | 35 | - | - | Практические занятия | - |
| | | Итоговая аттестация | 4 | - | - | - | Зачет |
| | | Итого: | 72 | - | 9 | - | 72 |

Практикоориентированность программы и освоение профессиональных компетенций, предусмотренных программой, достигаются за счет большого количества часов на практические занятия.

1.5. Календарный учебный график

| № п/п | Наименование разделов | Период | Количество часов | Количество календарных дней |
|----------|--|--|------------------|-----------------------------|
| Раздел 1 | История возникновения карвинга | 06.04.18 09.04-10.04.18 | 9 | 3 |
| Раздел 2 | Выполнение простых декоративных элементов из овощей и фруктов | 11.04-13.04.18 16.04-20.04.18 | 24 | 8 |
| Раздел 3 | Техника вырезания цветов, составление в ассортименте цветочных композиций в вазе | 23.04-28.04.18 03.05-04.05.18 07.05-08.05.18 10.05.18 | 35 | 11 |
| 4 | Итоговая аттестация | 11.05.2018 | 4 | 1 |
| | Итого: | | 72 | 23 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| Наименование разделов (модулей) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа | Объем часов | Форма контроля |
|--|--|-------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. История возникновения карвинга | | 9 | |
| Тема 1.1. История развития карвинга | Содержание | 3 | |
| | 1. История развития китайской, японской и тайской техники карвинга, в России. | | |
| Тема 1.2. Инструменты | 2. Инструменты для карвинга. | 3 | |
| Тема 1.3. Выполнение простых украшений из фруктов | 3. Основные приемы выполнения технологических операций по вырезанию простых украшений. Просмотр видеофильма (мастер класс по карвингу). Техника нарезки лебедей и колосков из яблок | 3 | |
| Раздел 2. Выполнение простых декоративных элементов из овощей | | 24 | |
| Тема 2.1. Изготовление декоративных украшений из овощей | Содержание | 3 | |
| | 1 Практическое занятие № 1. Техника вырезания, связанная с различными видами декоративных изделий. Санитария и гигиена труда. Основные понятия техники безопасности. Организация рабочего места. Упражнение «Бутон из огурца, различные виды листьев». | | |
| | 2 Практическое занятие № 2. Правила и основные приемы выполнения технологических операций по вырезанию простых, декоративных элементов. Техника вырезания из моркови (лилий, шишек). | | |

| | | | |
|--|---|---|-----------|
| | 3 | Практическое занятие № 3. Изготовление цветка из лука порея. | |
| | 4 | Практическое занятие № 4. Правила и основные приемы выполнения технологических операций по вырезанию простых, декоративных элементов. Техника вырезания из моркови георгинов | 3 |
| | 5 | Практическое занятие № 5. Правила и основные приемы выполнения технологических операций по вырезанию простых, декоративных элементов. Вырезание роз, тюльпанов из помидор | 3 |
| | 6 | Практическое занятие № 6. Правила и основные приемы выполнения технологических операций по вырезанию простых, декоративных элементов. Вырезание лилий из моркови | 3 |
| | 7 | Практическое занятие № 7. Правила и основные приемы выполнения технологических операций по вырезанию простых, декоративных элементов. Вырезание хризантем из пекинской капусты. | 3 |
| | 8 | Практическое занятие № 8. Упражнения вырезания тайским ножом. Вырезание роз из свеклы. | 3 |
| Раздел 3. Техника вырезания цветов, составление в ассортименте цветочных композиций в букет | | | 35 |
| Тема 3.1. Изготовление цветочных композиций | 1 | Практическое занятие № 1. Правила и основные приемы выполнения технологических операций по вырезанию простых, декоративных поделок, цветов, украшений для блюд и составлению из них художественных композиций (коллажей) Изготовление георгинов из редьки «Дайкон» тайским ножом, использование в работе ложки наузетки. | 3 |
| | 2 | Практическое занятие № 2. Изготовление георгинов из редьки «Дайкон» полукруглым карбовочным ножом. | 3 |
| | 3 | Практическое занятие № 3. Правила и основные приемы выполнения хризантем из пекинской капусты, карбовочным ножом | 3 |
| | 4 | Практическое занятие № 4. Изготовление роз из редьки «Дайкон» тайским ножом | 3 |
| | 5 | Практическое занятие № 5. Изготовление георгинов из редьки «Дайкон» треугольным карбовочным ножом, использование в работе ложки наузетки. | 3 |

| | | | | |
|--|----|--|----|-------|
| | 6 | Практическое занятие № 6. Изготовление незабудок, нерин из редьки «Дайкон» тайским ножом | 3 | |
| | 7 | Практическое занятие № 7. Изготовление ромашек полевых из редьки «Дайкон» тайским ножом использование в работе ложки наузетки. | 3 | |
| | 8 | Практическое занятие № 8. Изготовление хризантем из редьки «Дайкон» тайским ножом | 3 | |
| | 9 | Практическое занятие № 9. Изготовление флоксов, лилейников из редьки «Дайкон» тайским ножом | 3 | |
| | 10 | Практическое занятие № 10. Изготовление герберов из редьки «Дайкон» тайским ножом | 3 | |
| | 11 | Практическое занятие № 11. Изготовление цветочных композиций в букет | 3 | |
| Итоговая аттестация в форме зачета (задания в тестовой форме) | | | 4 | Зачет |
| Всего | | | 72 | |

3. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации входят:

- кулинарный цех;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся – 12 мест;
- доска учебная;
- наборы инструментов для карвинга;
- учебные пособия, наглядные пособия: комплекты учебных таблиц, плакатов, муляжи овощей, фруктов, декоративных цветов, образцы изделий, корзины, вазы и др. посуда;
- шкафы для рационального размещения и хранения учебного, учебно – методических материалов;
- мультимедиа диск мастер класс «КАРВИНГ»
- оценочные материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Красичкина А.Г. "Украшения блюд". -М.: Эксмо, 2012
2. Умблот Э., Жакмен Ф. "Как украсить десерты: Мастер-класс французских кулинаров". -М.: "Аст-Пресс" Книга.- 2014г.
3. Мишиной А. В. «Карвинг. Мастер - класс»,2015г.
4. Райт Дж., Трой Э. «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от LeCordonBleu»
5. Силаева К.В. «Украшения для блюд и напитков», 2013г.

Дополнительная источники:

1. Карвинг-композиции. Практическое руководство. - М.: Жар-птица-Здоровая Кухня. - 2012.-64 с. ISBN
2. Кузнецова, М.Е. Цветы из овощей: 100 оригинальных идей / М.Е. Кузнецова. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА.-2006. - 112 с. ISBN: 5-462-00405-2, 978-5-462-00681-4
3. Мишина, А.В. Карвинг. Мастер-класс / А.В. Мишина. - М.: Академия карвинга.- 2012. – 72 с. ISBN – не имеется
4. Оформление блюд. Практическое руководство.- М.: Жар-птица-Здоровая Кухня. - 2012.- 64 с. ISBN – не имеется
5. Фантазии из фруктов и овощей. Украшение блюд. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. 2006. - 304 с., 32 с.ил. ISBN 5-462-00575-X
6. Умблот. Э. Как декорировать блюда: Мастер-класс французских кулинаров / Э. Умблот, Ф. Жакмен Ф. –М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2002. - 120 с.ил.
7. Зимина М. Вкусные украшения - М.: Эскиммо, 2004.
- 8.Как украсить блюда и напитки. - М.: АСТ-ПРЕСС, 2005.
- 9.Кузнецова М. Цветы из овощей. – М.: Астрель, 2011.
- 10.Кузнецова М. Украшения блюд и цветы из овощей. – М.: Астрель, 2011.
- 11.Мари Эльза Лобо. Украшение из овощей и фруктов. - М.: Клуб семейного досуга, 2011.
- 12.Мороз Е. Кулинарный Арт-визаж. – М.: Ниола-прес, 2009.
- 13.Репина В. Н. Чудеса на столе - М.: Профиздат, 2008.

Электронные – ресурсы:

- 1.Рудольф Биллер. Как украсить блюдо. – М.: Ниола-пресс, 2010.
WWW. UKUSNOEDA.COM.
- 2.<http://www.liventernet.ru/users/1280586/post106309105/>
- 3.<http://www.myjulia.ru/tags/post/7107/--карвинг>

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля проходит в условиях образовательной среды профессиональной образовательной организации.

При проведении практических занятий необходимо деление учебной группы на подгруппы численностью не более 15 человек.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение:

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Инженерно-педагогический состав: Дегова Зинаида Васильевна

Мастер производственного обучения: Дегова Зинаида Васильевна

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Контрольная оценка результатов освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 01. Подбирать продукт по качеству | Органолептический метод качества подбора пластичности материалов | Оценка результатов подбора необходимого материала практического занятия |
| ПК 02. Наносить декоративный узор на овощах и фруктах | Оригинальность выбора вариантов нанесения простых узоров на овощах и фруктах Разнообразие форм их неповторимость. | Оценка результатов выполнения практического занятия |

| | | | |
|---|-----|---|---|
| ПК Изготавливать бутоны цветов, шишек и составление их в цветочную композицию | 03. | Качество выполнения цветочной композиции при изготовлении цветов в вазе. Творческий подход к оформлению | Оценка результатов выполнения практического занятия |
|---|-----|---|---|

5. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Оценочные материалы

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценка освоения профессиональной программы повышения квалификации.

Формы и методы оценивания:

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию:

Результаты освоения программы повышения квалификации, подлежащие проверке

В результате аттестации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации осуществляется комплексная проверка **практического опыта:**

- подготовки и хранения сырья, готовых изделий;
- техники владения инструментами для карвинга
- выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;

умений:

- подготавливать овощи и фрукты;
- выбирать необходимые приспособления и инструменты для карвинга;
- использовать различные технологии для декоративного вырезания;
- оценивать качество готового изделия.

знаний:

- истории возникновения техники карвинга;
- особенностей китайского, японского и тайского карвинга;
- сведений о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;
- различий видов и техники карвинга;
- техники безопасности при работе с материалами и инструментами, правил личной гигиены;

Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, направленные на формирование профессиональных навыков.

Программой предусмотрена традиционная система оценивания знаний, умений на основе пятибалльной шкалы.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он:

полностью овладел программным материалом;

владеет навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;

владеет навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;

выполняет творческие композиции.

владеет навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;

находит и анализирует информацию по карвингу и выдвигает творческие идеи;

умеет пользоваться инструментами для карвинга;

соблюдает правила личной гигиены и техники безопасности;

планирует работу, грамотно организует рабочее место;

оценка «хорошо»:

а) полностью овладел программным материалом, но с небольшими затруднениями;

б) дает правильный ответ в определенной логической последовательности;

в) допускает некоторую неполноту ответа и ошибки второстепенного характера, исправление которых осуществляет с некоторой помощью преподавателя;

оценка «удовлетворительно»:

а) основной программный материал знает не твердо, но большинство изученных понятий усвоил;

б) ответ дает не полный, построенный несвязно, но выявивший общее понимание вопроса;

в) требует помощи преподавателя (наводящих вопросов) и частичного применения средств наглядности;

- оценка «неудовлетворительно»:

а) обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

б) ответ строит несвязно, допускает существенные ошибки, которые не исправляет с помощью преподавателя.

Задания в тестовой форме 1 вариант

Тема 1.1. История развития карвинга на Востоке

Тема 2.1. Изготовление декоративных украшений из моркови, огурца, помидор, лука.

Тема 3.1. Изготовление цветочных композиций

1. Выберите один вариант ответа

Где возникло искусство карвинга по овощам и фруктам.

а. на юге; **б. востоке;** в. западе; г. севере

2. Дополните выражение

Карвинг на английском языке означает - «**вырезание**»

3. Выберите один вариант ответа:

В зависимости от способа вырезания декора в основном используют нож:

а. китайский;

б. японский;

в. тайский;

г. специальный

4. Выберите один вариант ответа

Какую символику используют тайские мастера в своих работах:

А. азалию. **б.архидею;** в.сакура; г. герберы

5. Дополните выражение:

Кулинарные выставки, торжественные церемонии, вечеринок не обходятся без **украшений из овощей и фруктов.**

6. Выберите один вариант ответа: Карвинг - это

а. искусство вырезания по мылу

б. искусство карвинга по волосам

в. искусство вырезания по овощам и фруктам.

7. Выберите один вариант ответа

Холодный цех предназначен для...

а. приготовления горячих блюд;

б. приготовления холодных блюд;

в. приготовления холодных закусок;

г. оформление салатов и вторых блюд.

8. Выберите один вариант ответа:

Во время обучения по карвингу, какие навыки приобретают

а. специальные, **б. профессиональные**; в. любительские; г. разные

9. Выберите один вариант ответа:

На классы делятся предприятия общественного питания

а. кафе; б. столовые; в. закусочные; **г. рестораны.**

10. Дополнить выражение:

Предприятие высшей категории, предприятие предназначенное для приготовления и реализации в широком ассортименте... **банкетных блюд.**

Задания в тестовой форме 2 вариант

1. Выбрать один вариант ответа:

Магазин кулинарии является филиалом:

а. столовой;

б. закусочной;

в. бара;

г. вагона- ресторана

2. Выбрать один вариант ответа:

К незапланированным потерям овощей и фруктам относятся:

а. усушка, выветривание;

б. бой; разлив продуктов;

в. порча продуктов;

г. неправильная перевозка

3. Дополнить выражение:

К факторам микроклимата в производственных помещениях относятся температура, влажность и **скорость движения воздуха.**

4. Выберите несколько вариантов ответов:

К производственному инвентарю предъявляются требования:

а. прочность и надежность;

б. эластичность;

в. мощность;

г. эстетичность

5. Дополните выражение: Овощной цех должен иметь удобную связь... с **холодным цехом.**

6. Выбрать один вариант ответа:

Готовому изделию придать красивый и свежий внешний вид:

а. поместить заготовку в теплую воду

б. оставить на воздухе

в. поместить в ледяную воду

г. герметично упаковать.

7. Выбрать один вариант ответа:

Способы работы тайским ножом:

а. держать нож, как карандаш

б. держать нож за ручку;

в. держать за лезвие ножа

8. Выберите один вариант ответа

Какую символику используют тайские мастера в своих работах:

А. азалию. **б. орхидею;** в. сакуру; г. герберы

9. Дополните выражение

Карвинг на английском языке означает - «**вырезание**»

10. Выберите один вариант ответа:

В зависимости от способа вырезания декора в основном используют нож:

а. китайский;

б. японский;

в. тайский;

г. специальный

5.2. Методические материалы

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по выполнению практических заданий по профессиональной программе повышения квалификации для обучающихся по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Содержат требования, указания по выполнению практических заданий.

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

С помощью карвинга из овощей и фруктов можно создать сложнейшие декоративные композиции и натюрморты, хотя это искусство требует специальных навыков, его простейшие приемы доступны всем.

Начинать осваивать искусство нужно с простого. Овладев элементарными техниками, можно создать настоящие шедевры.

Для карвинга используют любые овощи перец, редис, огурцы, главное чтобы овощи были ровными, гладкими, переспевшие не будут держать форму. Яблоки и айву предварительно сбрызгивают раствором уксуса, лимонным соком, морковь чтобы не ломалась на 2 часа ее замачивают в соленой воде. Поделки сбрызгивают лимонным соком, чтобы они не потемнели или разведенным желатином.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Инструменты, посуда для карвинга:



1. Нож тайский;
2. Нож вспомогательный; ножи карбовочные закругленные;
3. Ножи карбовочные треугольные;
4. Серповидный нож;
5. Ложка нуазетка;
6. Ножницы.

1. Практическая часть

**Для композиции из цветов
понадобятся:**



Альтернативные работы мастеров.



Практические советы:

Все продукты должны быть свежими и плотными. Размер овощей от среднего до большого. Можно использовать как свежие, так и готовые к употреблению овощи и фрукты. Блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Украшения должны быть аккуратными, линии срезов четкими и лаконичными



- прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать всегда должен быть рассмотрен с двух разных позиций:
- у вас есть фрукт и вам необходимо найти ему подходящий узор
- вы выбрали узор и вам необходимо найти для него подходящий фрукт.
- когда фрукт или овощ будет выбран, перед началом вырезания во внимание должны быть взяты следующие факторы:
- толщина кожуры и устойчивость мякоти
- цвет кожуры и мякоти фрукта
- перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт
- если вы очистили кожуру фрукта, то вымойте его без кожуры еще раз
- выберите соответствующие инструменты
- прокрутите в голове весь процесс технологии карвинга
- вы начинаете работать тайским ножом способом – так же как вы пишете.
- поставьте средний палец на площадку лезвия и начинайте двигать перышком - лезвием
- иногда расслабляйте и встряхивайте руку
- всегда держите миску с ледяной водой наготове.

2. Практическая часть:

Лебедь из яблока: Яблоко разрезать на две половины, из одной половины вырезать голову для лебедя. С обеих сторон яблока наметить середину и произвести насечки под углом 45° для крыльев птицы, затем сдвинуть и придать форму крыльев.

Описание работы:

Для изготовления лебедя: разрезать яблоко пополам, начиная от углубления плодоножки по центру из одной половинки яблока вырезать голову и шею.

Слева и справа, от выреза головы наметить середину для вырезания крыльев и сделать насечки под углом 45° С. Насечки делать слева и справа одинаковыми по диаметру, чем больше лепесточков, тем пышнее крылья

Заготовки в виде крыльев сдвинуть от себя и выровнять.

На середину в отверстие вставить голову.



1. Практическая часть

Бутон из огурца: из третьей части огурца вырезать 4-5 лепестков, на каждом из них с обеих сторон нанести насечки-зубчики, лишнюю мякоть из середины удалить в сердцевину положить шарик, вырезанный из моркови ложкой наузеткой.

Взять третью часть огурца, вырезать пять одинаковых лепестка по окружности огурца.

На лепестках с каждой стороны нанести насечки виде зубчиков



Мякоть из середины заготовки цветка удалить.

У готовых лепестков подрезать кожицу от мякоти, в середине лишнюю мякоть удалить, расправить лепестки. На середину в бутон положить сердцевину другим цветом

ТБ при работе с ножом:

Перед началом работы проверить исправность инструментов. Не допускать порезов рук, своевременно убирать отходы после работы. Держать нож за рукоятку, не проверять пальцами остроту инструментов. Хранить остро-колющие инструменты в специальных чехлах – кейсах. Соблюдать осторожность при работе с инструментами. Использовать доброкачественные продукты.