

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ермакова Виктория Павловна

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ)

Сочи), проректор

Дата подписания: 26.02.2026 13:28:09

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Университетский экономико-технологический колледж



И.А. Ермачков

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ДУП.02. ХУДОЖЕСТВЕННАЯ НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дополнительного учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:

Нитченко С.И. - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 1 от «30» августа 2025 г.

Председатель цикловой методической комиссии  К. С. Воздвиженская

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Цели и задачи дополнительного учебного предмета – требования к результатам освоения	4
1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы	5
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3.1. Тематический план дополнительного учебного предмета	7
3.2. Содержание дополнительного учебного предмета	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
4.2. Информационное обеспечение обучения	13
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	16
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	16
4.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	17
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.02. ХУДОЖЕСТВЕННАЯ НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дополнительного учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности Художественная нарезка овощей и фруктов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, фруктов и грибов

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При реализации рабочей программы дополнительного учебного предмета ДУП.02. Художественная нарезка овощей и фруктов могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2. Цели и задачи дополнительного учебного предмета - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дополнительного учебного предмета должен:

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дополнительного учебного предмета :

всего часов – 88 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результатом освоения программы дополнительного учебного предмета является овладение обучающимися видом деятельности (ВД.1.): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, фруктов и грибов
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК-11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Тематический план дополнительного учебного предмета

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов дополнительного учебного предмета	Объем ОП	Самост. работа	Консультации	С преподавателем					Промежу т. аттестац ия	
					Всего, часов	В том числе					
						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проектир.
ПК 1.1 – 1.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9-ОК 11	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				10	6	4	-	-	-	-
ПК 1.1 – 1.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9-ОК 11	Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				78	10	50	18	-	-	
ПК 1.1 – 1.4 ОК 1 – ОК 7, ОК 9-ОК 11	Дифференцированный зачет (ДЗ)										
	Всего:				88	16	54	18			

3.2. Содержание обучения дополнительного учебного предмета

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
2 семестр			
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		10	
Тема 1.1. Классификация, товароведная характеристика и кулинарное использование овощей для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2	1, 2
	Лекционные, теоретические занятия		
	1. Классификация, товароведная характеристика овощей. Актуальные направления в кулинарном использовании овощей, разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов овощей, применяемые в ресторанном бизнесе. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2	
Тема 1.2. Классификация, товароведная характеристика и кулинарное использование фруктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2	1, 2
	Лекционные, теоретические занятия		
	1. Классификация, товароведная характеристика фруктов. Актуальные направления в кулинарном использовании фруктов, разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов овощей, применяемые в ресторанном бизнесе. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов фруктов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов фруктов для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов фруктов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения	2	
Тема 1.3. Классификация, товароведная характеристика и кулинарное использование грибов для блюд,	Содержание учебного материала	2	1, 2
	Лекционные, теоретические занятия		
	1. Классификация, товароведная характеристика грибов. Актуальные направления в кулинарном использовании грибов, разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов	2	

кулинарных изделий сложного ассортимента		грибов, применяемые в ресторанном бизнесе. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов грибов для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения		
	Практические работы		4	
	1.	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	2.	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			78	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей	Содержание учебного материала		4	
	Лекционные, теоретические занятия			
	1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	1, 2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей после обработки для последующего использования.	2	
Практические и лабораторные занятия		28		

	1.	Практическая работа. Проводить расчеты по формулам. Расчет веса брутто, нетто, определение количества отходов при обработке овощей	20	
	2.	Лабораторные работы. Техника безопасности при работе с инструментами. Техника вырезания элементов, деталей, фигур и композиций из овощей	8	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов фруктов	Содержание учебного материала		4	1, 2
	Лекционные, теоретические занятия			
	1.	Технологический цикл обработки фруктов и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки фруктов Нарезка и формовка экзотических и редких видов фруктов в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов фруктов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов фруктов после обработки для последующего использования.	2	
	Практические и лабораторные занятия		28	
	1	Практическая работа. Проводить расчеты по формулам. Расчет веса брутто, нетто, определение количества отходов при обработке фруктов		
2.	Лабораторные работы. Техника безопасности при работе с инструментами. Техника вырезания элементов, деталей, фигур и композиций из фруктов	2		
Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов грибов	Содержание учебного материала		2	1, 2
	Лекционные, теоретические занятия			
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов Нарезка и формовка экзотических и редких видов грибов в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов грибов после обработки для	2	

		последующего использования.		
		Практические и лабораторные занятия	12	
	1.	Практическая работа. Проводить расчеты по формулам. Расчет веса брутто, нетто, определение количества отходов при обработке грибов	10	
	2.	Лабораторные работы. Техника безопасности при работе с инструментами. Техника вырезания элементов, деталей, фигур и композиций из грибов	2	
Дифференцированный зачет				
			Всего	88

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 ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дополнительного учебного предмета предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, муляжи;
- компьютер, принтер, сканер, модем, видеопроектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- механическое оборудование;
- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- кухонный инструмент и инвентарь;
- мерная посуда;
- кухонная посуда;
- столовая посуда;

При реализации рабочей программы дополнительного учебного предмета ДУП.02. Художественная нарезка овощей и фруктов может быть использовано программное обеспечение big blue button (BBB), Moodle, Я-диск.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116227.html> (дата обращения: 16.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительные источники

1. Карвинг. /Под ред. Братушева А. —М.: ЭКСМО, 2012.
2. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей.—М.: АСТ- ПРЕСС КНИГА,2016.
3. Лобо М.Э. Украшения изовощей и фруктов. —М.: Арт-Родник, 2017.
4. Махлис А.А., Сагайдачная А.Л. Карвинг. Декоративная резьба по ово- щам и фруктам. Учебное пособие. —М.: ВЛАДОС, 2013.
5. Мороз Е.В. Арт-визаж в кулинарии. Профессиональная библиотека ку- линара. —М.: Экономические новости, 2014.
6. Репина В.Н. Чудеса на столе. —М.: Профиздат, 2010.
7. Сихота К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов. —М.: Мой мир. 2017.
8. Степанова И.В. Фантазии из овощей и фруктов. —М.: ЭКСМО, 2016.
9. Тележникова Т.Н. Украшение блюд праздничного стола. —М.: АСТ, 2015.
10. Усова Ю. Как украсить блюда. Изысканные украшения из простых продуктов. —М.:Терция, 2014
11. Черномурова С.Д. Украшение праздничного стола. Фигурная нарезка овощей простымножом.—Ростов н/Д: Феникс, 2016.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно-го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Электронные образовательные ресурсы:

1. Карвинг (кулинария): [Электронный ресурс]// Википедия –свободная энциклопедия. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki>

2. Семинар практикум «Карвинг»:[Электронный ресурс]// DOCPLOYER.URL: <https://docplayer.ru/37258085-Seminar-praktikum-tema-karving-cel-unifikaciya-priemov-raboty-mastera-pri-sostavlenii-kompozicii-iz-ovoshchey-i-fruktoy.html>. (Дата обращения: 17.01.2019).

3. Сервировка стола, украшение блюд, этикет. Карвинг: [Электронный ресурс]// Русский национальный ресурс SuperCook.ru.URL: <https://supercook.ru/za-curving.html>. (Дата обращения: 17.01.2019).

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

Профессиональные базы данных:

1. www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
2. www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
3. www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook

4. vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
5. www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
6. www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
7. www.horeca.ru – портал для специалистов HoReCa
8. www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
9. www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
10. www.product.ru - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.

11. www.kuking.net – кулинарные рецепты
12. www.cookery.ru – кулинарный портал
13. www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
14. www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
15. www.kulina.ru - рецепты
16. www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
17. www.resto.ru – ресторанный гид

18. www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
19. www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
20. www.russianfoods.com – онлайн - магазин русских продуктов и каталог русских рецептов
21. www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
22. www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
23. <https://gastreet.com> - отраслевая площадка для рестораторов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочим учебным планом, программой дополнительного учебного предмета ДУП.02. Художественная нарезка овощей и фруктов. В процессе освоения предмета используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением. В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний обучающихся, информационно- коммуникационные технологии.

Обучающимся обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы предмета; организуется самостоятельная работа обучающихся под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

Оценка качества освоения дополнительного учебного предмета ДУП.02. Художественная нарезка овощей и фруктов включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Консультационная помощь обучающимся осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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 (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических кадров образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна

быть не менее 25 процентов.

4.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по профессиональному модулю Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента определяются программой профессионального модуля, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в учебной группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающийся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Решение задач</p> <p>Выполнение контрольной работы</p> <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, фруктов и грибов</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, фруктов;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p>	

	<p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, фруктов;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, фруктов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	

<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>– грамотность устной и письменной речи,</p> <p>– ясность формулирования и изложения мыслей</p>	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

Общие критерии оценки результатов освоения дополнительного учебного предмета ДУП.02. Художественная нарезка овощей и фруктов

В устных и письменных ответах обучающихся на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает обучающийся, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает обучающийся, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает обучающийся, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание обучающегося на дифференцированном зачете по дополнительному учебному предмету ДУП.02. Художественная нарезка овощей и фруктов

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень вопросов и (или) заданий для промежуточной аттестации по дополнительному учебному предмету

1 История возникновения и развития искусства карвинга. «Азиатский» и «Евро- пейский» карвинг. Роль карвинга в декорировании блюд и оформлении столов. Инструменты для карвинга.

2 Основные инструменты и приемы резьбы. Теория. Набор инструментов для карвинга. Назначение режущих инструментов, входящих в набор для карвинга. Способы ухода за режущими инструментом и правила его хранения.

- 3 Правила безопасной работы с режущими инструментами. Техника безопасности при работе с инструментами. Инструктаж по технике безопасности. Основные правила работы с режущим инструментом.
- 4 Основы санитарии и гигиены. Культура труда, организация рабочего места. Изучение правила предупреждения травм.
- 5 Механическая кулинарная обработка картофеля
- 6 Подбор по качеству и подготовка овощей и фруктов, пригодных для фигурной резки.
- 7 Правила сочетания продуктов по цвету и по вкусу.
- 8 Условия и сроки хранения сырья для карвинга.
- 9 Фигурные карвинговые изделия(виды карвинговых изделий). Виды карвинговых изделий по способу резьбы.
- 10 Создание украшений из моркови, редьки, картофеля.
- 11 Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов.
- 12 Техника вырезания шишки из картофеля.
- 13 Техника вырезания лаптя, грибочка
- 14 Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов.
- 15 Особенности хранения готовых композиций.
- 16 Техника вырезания лебедя из картофеля.
- 17 Подбор по качеству и подготовка овощей и фруктов, пригодных для фигурной резки.
- 18 Правила сочетания продуктов по цвету и по вкусу. Условия и сроки хранения сырья для карвинга.
- 19 Создание украшений из картофеля. Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов. Техника вырезания лебедя из картофеля. Особенности хранения готовых композиций.
- 20 Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
- 21 Создание украшений из моркови, редиса. Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов.
- 22 Техника вырезания шишки из моркови, редиса.
- 23 Техника вырезания гриба из корнеплодов. Особенности хранения готовых композиций.
- 24 Техника вырезания рыбки, ромашки из моркови
- 25 Создание украшений из моркови. Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов.
- 26 Техника вырезания рыбки из моркови.
- 27 Техника вырезания гриба из моркови.
- 28 Техника вырезания ромашки из моркови. Особенности хранения готовых композиций.
- 29 Техника вырезания листиков, тюльпана из моркови.
- 30 Создание украшений из моркови. Подготовка корнеплодов. Подбор инструментов.
- 31 Техника вырезания листиков из моркови.
- 32 Техника вырезания тюльпана из моркови. Особенности хранения готовых композиций.
- 33 Техника вырезания георгина, розы из овощей и фруктов.
- 34 Создание украшений из овощей и фруктов. Подготовка овощей и фруктов. Подбор инструментов.
- 35 Техника вырезания георгина, розы из помидора.
- 36 Техника вырезания колокольчика, листика из огурца.
- 37 Техника вырезания стрелы из яблока.
- 38 Создание украшений из киви, из апельсинов звездочки, вырезать узоры на лимонах по предложенным образцам.
- 39 Особенности хранения готовых композиций.

- 40 Механическая кулинарная обработка луковых и плодовых овощей. Подготовка овощей. Подбор инструментов. Техника безопасности при работе с инструментами.
- 41 Создание украшений из луковых и плодовых овощей.
- 42 Техника вырезания хризантемы, лилии из репчатого лука, хризантемы из сладкого перца. Особенности хранения готовых композиций.
- 43 Техника вырезания колокольчика, розы, ромашки из яйца
- 44 Техника вырезания фигур из яйца. Подготовка материала. Подбор инструментов. Техника безопасности при работе с инструментами.
- 45 Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов. Создание украшений из яйца. Техника вырезания колокольчика, розы, ромашки из яйца. Особенности хранения готовых композиций.
- 46 Виды карвинговых композиций по типам художественных образов. Подготовка материала. Подбор инструментов.
- 47 Техника безопасности при работе с инструментами.
- 48 Создание декоративных украшений из овощей и фруктов для оформления повседневных блюд. Особенности хранения готовых композиций.
- 49 Виды карвинговых изделий по способу резьбы.
- 50 Виды карвинговых композиций по типам художественных образов.
- 51 Подготовка материала. Подбор инструментов.
- 52 Техника безопасности при работе с инструментами.
- 53 Создание декоративных украшений из овощей и фруктов для оформления повседневных блюд. Особенности хранения готовых композиций.