Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
Педагогическим советом
«31» августа 2026 г.
Протокол № 127

УТВЕРЖДАЮ
Приказом № 53-о от 28 августа 2026 г.
Директор СПб ГАПОУ
«МТА имени адмирала Д.Н. Сенявина»
Никитин Виктор Анатольевич В.А. Никитин

Подписано: Никитин Виктор Анатольевич
DN: cn=Никитин Виктор Анатольевич, c=RU, o=СПб МТА им.адмирала Д.Н Сенявина, ou=Администрация, email=sait@spbmtc.com
Дата: 2026.10.15 09:09:20 +03'00'

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«КАРВИНГ-2»

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16-20 лет

Разработчик:
Гриценко Екатерина Алексеевна,
педагог дополнительного образования

г. Санкт-Петербург
2026 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая дополнительная общеразвивающая программа (далее ДОП) разработана с учетом Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; Федерального Закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»; Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р; Распоряжения Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»; Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»; Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»; Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; Паспорта федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование» (утвержденного президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018 № 16); Письма Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций»; Распоряжения Комитета по образованию Санкт-Петербурга «Об утверждении Критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга» от 25.08.2022 № 1676-р; Устава Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»; Лицензии на образовательную деятельность и др. локальных актов учреждения.

В соответствии с распоряжением РФ от 29 мая 2015г № 996 «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» в дополнительной общеразвивающей программе максимально использован воспитательный потенциал учебных занятий и мероприятий. В программе также большое внимание уделяется

подготовке каждого обучающегося к общественной жизни и последующей трудовой деятельности. Большое значение придаётся гражданско-патриотическому воспитанию обучающихся.

Карвинг в переводе с английского (англ. "curving" от глагола "curve", что означает "резать") – "резная работа", "резной орнамент".

На данный момент времени карвингом называют художественную резьбу по самым различным предметам - дереву, льду, камням, овощам, а кроме того, это стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химической укладки волос.

Мы будем заниматься кулинарным карвингом – это художественная резьба по любому съедобному режущемуся материалу (овощи, фрукты, ягоды, шоколад, сыр, и пр.). Резьба по продуктам сейчас широко используется поварами и кондитерами многих ресторанов, так как красиво оформленное блюдо - это важный элемент ежедневного и праздничного стола. Любые привычные блюда становятся более желанными и вкусными. Таким образом, школьники смогут создавать дома блюда на уровне ресторана, радуя и удивляя своих близких людей.

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло в восточных странах и за тысячи лет стало там частью национальных традиций.

В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый «тайский» нож в сочетании с различными резцами (выемками, стамесками). В Таиланде искусству вырезания учат девочек на уроках труда в школе. Там прививают одновременно и навыки сервировки стола и любовь к изящному, развиваются творческие способности, и умение готовить вкусную пищу.

Европейский и американский карвинг называют «северный» карвинг, т.к. используются в основном овощи – морковь, свекла, огурец, редиска, картофель и тыква. Это связанно с отсутствием в продаже классического сырья для карвинга.

Основные характеристики ДОП:

ДОП «Карвинг-2» направлена на формирование навыков художественной резки на фруктах и овощах с целью сервировки стола.

Программа имеет художественную направленность, базовый уровень освоения.

Данная программа актуальна тем, что обучение по ней создает благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности курсанта, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся.

Адресат программы: в реализации программы принимают участие юноши и девушки в возрасте 16 - 20 лет и способствует развитию познавательной активности, углублению знаний, совершенствованию навыков карвинга.

Отличительные особенности ДОП:

- создание досуга учащихся через включение их в систему социальных отношений, активную деятельность, формирование социально-значимых качеств личности;

- возможность самостоятельно проявлять инициативу, принимать решения и реализовывать их в интересах курсантского коллектива.

Уровень освоения программы - базовый.

Срок освоения программы – 1 год.

Объём программы - 216 учебных часов. Занятия проходят по 6 учебных часов в неделю.

Цель настоящей программы:

Познакомить учащихся с историей возникновения карвинга; обучить методике вырезания цветов из различных материалов и приемам создания композиции из них; научить курсанта воплощать свои творческие образы в изготовлении композиций, почувствовав себя автором-создателем; развить художественный вкус, умение анализировать.

Задачи:

обучающие:

- приобщить обучающихся к декоративно-прикладному искусству;
- формировать познавательную активность.
- формировать у обучающихся начальные знания по истории карвинга;
- формирование навыков оформительской работы с элементами дизайна;
- развивать творческие способности, конструкторские умения и навыки в процессе выполнения практических работ;
- развивать умения самостоятельно ориентироваться в задании, умении сравнивать свою работу с образцом, давать словесный отчет о проделанной работе, подробно анализировать свою поделку.

воспитательные:

- воспитывать трудолюбие и уважительное отношение к труду;
- формировать умение ценить прекрасное в окружающем мире;
- развивать эмоционально-чувственное восприятие различных видов искусства;
- развивать личностную потребность к эстетическому самовыражению;
- воспитывать культуру труда и художественного вкуса;
- создавать условия для формирования культуры общения обучающихся в процессе труда.

развивающие:

- развивать творческий потенциал курсанта;
- формировать умение использовать знания и опыт на практике;
- развивать инициативу, самостоятельность и фантазию.
- прививать эстетический и художественный вкус;
- развивать зрительную память и пространственное представление.

Практико-ориентированные:

- научить методике создания цветов и композиций из различных материалов.

Планируемые личностные и межпредметные результаты освоения курса

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявления познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладению элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия России и мира;

- формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Межпредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизирование познавательной деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникативных технологий;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной трудовой деятельности и созидательного труда;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Организационно-педагогические условия реализации ДОП:

Язык реализации – русский.

Форма обучения – очная. Программа может быть частично реализована в дистанционном формате.

Условия набора и формирования групп. Для зачисления в группу учитывается физическое здоровье. Каждый обучающийся, перед зачислением в объединение, должен предоставить справку о состоянии здоровья и об отсутствии противопоказаний для занятий гребно-парусным спортом. В течение учебного года в существующую группу могут быть зачислены обучающиеся по итогам входного контроля.

Форма организации и проведения занятий. Обучение проводится всем составом объединения и самостоятельного изучения рекомендуемого материала, практических занятий, просмотра презентаций, видеосюжетов, а также в форме посещения экскурсий, в том числе виртуальных. Ведется фронтальная и групповая работа на занятиях.

Программа ориентирована на разновозрастные группы подростков от 16 до 20 лет. Обучающиеся набираются по их желанию. Количество подростков в группе не более 12 человек. Занятия в группе проходят 2 раза в неделю по 3 учебных часа.

Материально-техническое обеспечение программы. Теоретические занятия предполагается проводить на базе учебного кабинета, в котором будут проходить занятия. В целях организации образовательного процесса используются информационно-коммуникационные технологии и технические средства обучения, помогающие обеспечить обучающихся учебной информацией, а также способствовать наиболее лучшему усвоению программного материала. В учебном кабинете имеется мультимедийная доска, персональный компьютер, CD – проигрыватель. При подготовке к занятиям по данной дисциплине используются:

- таблично-графический материал, учебные плакаты;
- аудиторный фонд (столы, стулья, доска).

Практические занятия, в зависимости от рассмотрения конкретной темы, будут проходить в учебном кабинете.

В ходе реализации программы предполагается участие обучающихся в районных, городских регатах и соревнованиях, в связи с этим возможна корректировка планов учебных занятий.

Программа может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, возрастных способностей обучающихся, к освоению учебного материала.

Кадровое обеспечение программы.

Основным работником является педагог дополнительного образования со средне-специальным и/или высшим образованием.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестация
		Всего	Теория	Практика	
Раздел I. «Карвинг»					
1.	Тема 1.Вводное занятие. Знакомство с искусством карвинга. Техника классических школ карвинга (азиатская,европейская).	3	3	-	Входной контроль. Беседа. Опрос.
2.	Тема 2. Подготовить реферат на тему: история карвинга, техника различных школ.	3	3	-	Беседа
3.	Тема 3. Инструменты и приспособления. Приемы резки.	9	3	6	Опрос.
4.	Тема 4. Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей.	12	3	9	Опрос
5.	Тема 5. Техника безопасности с ножами и другими приспособлениями при изготовлении украшений из овощей.	6	3	3	Опрос, тестирование
6.	Тема 6. «Роза из помидор и свеклы»	9	3	6	Опрос
7.	Тема7.«Хризантема из пекинской капусты»	12	3	9	Опрос, тестирование
8.	Тема 8. «Резной цветок из огурца»	9	3	6	Опрос
9.	Тема 9. «Шишки из моркови»	9	3	6	Опрос
10.	Тема 10. «Горшочек из тыквы»	9	3	6	Опрос
11.	Тема 11. «Составление композиций из нескольких видов овощей»	9	3	6	Опрос, тестирование
12.	Тема 12. Подготовить презентацию на тему: « Резка по овощам»	9	3	6	Опрос, тестирование
13	Тема 13. Технология изготовления украшений из фруктов.	12	3	9	Опрос
14.	Тема 14. Техника безопасности с ножами и другими приспособлениями при изготовлении украшений из фруктов.	9	3	6	Опрос
15.	Тема 15. «Петушок-из ананаса и перца»	9	3	6	Опрос

16.	Тема 16. « Лилии из киви»	6	3	3	Беседа
17.	Тема 17. «Композиции из нескольких видов фруктов»	9	3	6	Опрос, тестирование
18.	Тема 18. «Корзинка из арбуза», «Надписи на арбузе».	9	3	6	Опрос
Раздел II. «Королевский айсинг»					
19.	Тема 19. Вводное занятие. История айсинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	9	6	3	Опрос
20.	Тема 20. Айсинг — королевское украшение кондитерских изделий. История айсинга.	6	3	3	
21.	Тема 21. Как приготовить айсинг — лучший рецепт.	6	3	3	Опрос
22.	Тема 22. Не делайте ошибки при изготовлении! Обратите внимание на сахарную пудру!	6	3	3	Опрос
23.	Тема 23. Снежинка из айсинга. Декоративные элементы.	9	3	6	Опрос
24.	Тема 24. Объемная бабочка и узоры из белого айсинга на слоеном прянике с прослойками джема, покрытом кондитерской мастикой.	12	6	6	Опрос
25.	Тема25. Творческая самостоятельная работа по созданию декоративных элементов из айсинга.	15	-	15	Самостоятельная работа
	Итого	**216**	**78**	**138**	

УТВЕРЖДЕН
Приказом № 53-о от «28» августа 2026 г.
Директор СПб ГАПОУ
«Морская техническая академия
имени адмирала Д.Н. Сенявина»
_____В.А. Никитин

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
реализации дополнительной общеразвивающей программы
«Карвинг-2»
на 2026/2027 уч. год

Год обучения, Группа	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
2 год, 1 группа	01.09.26	31.06.27	36	72	216	по 6 часов в неделю

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
Педагогическим советом
«31» августа 2026 г.
Протокол № 127

УТВЕРЖДАЮ
Приказом № 53-о от 28 августа 2026 г.
Директор СПб ГАПОУ
«МТА имени адмирала Д.Н. Сенявина»
_____В.А. Никитин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОП

«КАРВИНГ-2»

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16-20 лет

Разработчик:
Гриценко Екатерина Алексеевна,
педагог дополнительного образования

г. Санкт-Петербург
2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел I. «Карвинг» Вводное занятие.

Тема 1. Вводное занятие. Знакомство с искусством карвинга. Техника классических школ карвинга (азиатская,европейская).

Теория. Карвинг – это искусство резьбы по овощам и фруктам, которое пришло к нам из Азии. Существует несколько классических школ карвинга, каждая из которых имеет свои особенности и техники.

Тема 2. Подготовить реферат на тему: история карвинга, техника различных школ.

Теория. История карвинга уходит корнями в глубокую древность. Первые упоминания об этом искусстве датируются еще временами Древнего Египта, где существовала традиция украшения блюд с помощью резьбы по овощам и фруктам. Однако настоящее развитие карвинг получил в Азии, особенно в Китае, Таиланде и Японии.

Китайская школа карвинга

Китайский карвинг считается одной из старейших и наиболее развитых техник резьбы по овощам и фруктам. Он берет свое начало в эпоху династии Хань (около 206 года до н.э. – 220 год н.э.), когда при дворе императора начали использовать резьбу для украшения пищи. В китайской традиции особое внимание уделялось символизму и гармонии в дизайне, поэтому мастера старались создавать узоры, которые отражали бы пожелания благополучия и процветания. В китайской школе карвинга используются ножи с несколькими лезвиями, позволяющие создавать сложные орнаменты и узоры.

Тема 3. Инструменты и приспособления. Приемы резки.

Теория. Для занятий карвингом требуются специальные инструменты и приспособления.

Практика.

Ножи

1. Универсальный нож: Это основной инструмент для большинства видов карвинга. Он имеет длинное и острое лезвие, что позволяет делать ровные разрезы и тонкие линии.

2. Нож для карвинга: Этот нож имеет изогнутое лезвие и предназначен для создания углублений и выемок в овощах и фруктах.

3. Нож для петель: Используется для создания декоративных петель и завитков.

4. Нож для чистки овощей: Помогает быстро и эффективно очистить овощи от кожуры.

Практика. В карвинге существует множество приемов резки овощей, каждый из которых может использоваться для создания определенного эффекта или узора. Вот некоторые из основных приемов:

Разрезание вдоль волокон

Этот прием используется для получения ровных и аккуратных срезов. Овощи обычно имеют направление роста волокон, и разрезание вдоль этих волокон помогает избежать разрывов и деформации.

Вырезание фигур

Этот прием используется для создания сложных фигур и узоров с помощью шаблонов или путем свободной резьбы. Часто используются различные трафареты и формочки.

Сложные узоры

Для создания сложных узоров и орнаментов могут использоваться различные комбинации вышеперечисленных приемов. Это требует большого опыта и мастерства.

Тема 4. .Кулинарное использование овощей:

Теория. Нарезка овощей играет важную роль в кулинарии, так как она влияет на внешний вид блюда, вкус и текстуру.

Практика. Простая форма нарезки включает в себя следующие методы:

1. Кубики: Овощи нарезаются на маленькие кусочки размером примерно 1 см. Это удобный способ для приготовления рагу, жаркого или супов.

2. Бруски: Овощи нарезаются на бруски размером около 1х1х3 см. Этот метод подходит для запекания, тушения или жарки.

3. Дольки: Овощи нарезаются на тонкие полоски или кружочки. Этот метод идеально подходит для запеканок, салатов или гарниров.

4. Кольца/полукольца: Овощи нарезаются на кольца или полукольца. Такой способ нарезки подходит для салатов, закусок или декорации блюд.

5. Стружка: Овощи нарезаются на тонкие длинные полоски. Этот метод используется для приготовления роллов, салатов или декорации блюд.

Сложная форма нарезки овощей

Сложная форма нарезки включает в себя следующие методы:

1. Цветок: Овощи нарезаются таким образом, чтобы они выглядели как цветок. Это можно сделать с помощью специальных ножей или формочек.

2. Лотос: Овощи нарезаются таким образом, чтобы они напоминали цветок лотоса. Это популярный способ нарезки в азиатской кухне.

3. Листья: Овощи нарезаются на тонкие ленты, которые затем складываются в форме листьев. Это отличный способ декорации блюд.

4. Фигурки животных: Овощи нарезаются на фигурки животных. Это интересный способ нарезки для детских праздников или тематических вечеринок.

5. Геометрические фигуры: Овощи нарезаются на разные геометрические фигуры, такие как звезды, треугольники или квадраты. Это может быть использовано для создания необычного оформления блюд.

Тема 5. Техника безопасности с ножами и другими приспособлениями при изготовлении украшений из овощей

Теория. Работа с ножами и другими острыми предметами требует соблюдения определенных мер безопасности. Вот несколько важных правил:

1. Всегда держите ножи под контролем: Никогда не оставляйте нож без присмотра, особенно если рядом находятся дети или животные. Всегда направляйте нож острием вниз или в сторону от тела.

2. Используйте правильные ножи для нужной задачи: Выбирайте подходящий нож для конкретной задачи. Например, для резки овощей используйте специальный нож для овощей, а для мяса - нож для мяса.

3. Храните ножи в безопасном месте: Держите ножи в специальном блоке или ящике, где они будут надежно закреплены и недоступны для детей.

4. Проверьте остроту ножа перед использованием: Тупой нож может стать причиной несчастного случая, так как для выполнения задачи потребуется больше усилий, что увеличивает риск порезаться.

5. Работайте на устойчивой поверхности: Убедитесь, что рабочая поверхность устойчива и не скользит. Это поможет предотвратить случайные падения ножа.

Практика. Изготовление украшений из овощей – это увлекательное занятие, которое позволяет проявить творческий подход и создать оригинальные и красивые украшения для блюд. Вот несколько советов и идей для начала:

Материалы и инструменты

1. Овощи: Выберите свежие и яркие овощи, такие как морковь, огурец, редис, сладкий перец, капуста, помидоры черри и т.д.

2. Ножи: Вам понадобятся острые ножи для резки овощей, а также специальные ножи для карвинга, если вы хотите создавать более сложные узоры.

3. Дополнительные инструменты: Зубочистки, шаблоны, трафареты и другие приспособления могут помочь в создании сложных форм и узоров.

Основные техники

1. Резка вдоль волокон: Резка овощей вдоль волокон помогает сохранить форму и предотвращает деформацию.

2. Создание углублений и выемок: Специальные ножи для карвинга позволяют создавать узоры и фигуры внутри овощей.

3. Вырезание фигур: Используйте шаблоны или трафареты для создания сложных фигур и узоров.

Идеи для украшений

1. Цветы и листья: Морковь, редис и огурцы отлично подходят для создания цветов и листьев.

2. Животные и птицы: Из моркови и сладкого перца можно вырезать забавных животных и птиц.

3. Геометрические фигуры: Используйте трафареты для создания звезд, сердец и других геометрических фигур.

4. Тематические украшения: Создавайте украшения, соответствующие тематике праздника или мероприятия.

Тема 6. «Роза из помидор и свеклы»

Теория. Чтобы сделать розу из помидоров и свеклы, следуйте этим шагам:

Подготовка материалов: Вам понадобятся свежий помидор, свекла, острый нож и, возможно, зубочистки для фиксации.

Практика.

1. Нарезка свеклы: Отрежьте круглый кусочек свеклы диаметром около 3-4 см. Затем сделайте несколько параллельных надрезов на кусочке свеклы, начиная от центра и двигаясь к краю. Каждый следующий надрез должен быть немного ближе к предыдущему, чтобы получились "лепестки".

2. Нарезка помидора: Возьмите помидор и отрежьте от него круглый кусочек такой же толщины, как и свекла. Затем сделайте надрезы на помидоре, аналогично тому, как вы делали это со свеклой.

3. Сборка розы: Положите свеклу на плоскую поверхность "лепестками" вверх. Сверху положите помидор так, чтобы "лепестки" помидора оказались между "лепестками"свеклы. Таким образом, свекла будет служить основанием розы, а помидор – ее лепестками.

4. Фиксация розы: Если необходимо, используйте зубочистки, чтобы зафиксировать свеклу и помидор вместе.

5. Декорация: Добавьте листья или другие элементы декора, если хотите.

Тема 7. .«Хризантема из пекинской капусты»

Теория. Чтобы сделать хризантему из пекинской капусты, вам понадобится:

- Пекинская капуста
- Острый нож
- Нож для карвинга (по желанию)
- Доска для резки

Подготовка капусты: Выберите здоровый и свежий кочан пекинской капусты. Аккуратно отделите внешние листья, оставив только твердую часть кочана.

Практика:

1. Нарезка листьев: Возьмите острый нож и начните резать листья капусты на тонкие полоски шириной около 2-3 мм.

2. Формирование хризантемы: Возьмите одну полоску капусты и сверните её в спираль, начиная с одного конца. Когда достигнете другого конца, закрепите спираль зубочисткой. Повторите этот процесс с каждой полоской капусты, формируя бутон хризантемы.

3. Декор: Если хотите, добавьте дополнительные листья или зелень вокруг хризантемы, чтобы придать ей более естественный вид.

Тема 8. «Резной цветок из огурца»

Теория. Для создания резного цветка из огурца вам понадобятся:

- Огурец
- Острый нож
- Нож для карвинга (по желанию)

- Доска для резки

Подготовка огурца: Выберите свежий и крепкий огурец. Отрежьте концы огурца, чтобы они были ровными.

Практика.

Первый шаг: Сделайте вертикальный разрез на огурце, примерно посередине, чтобы разделить его на две половины.

2. Нарезка листьев: Возьмите одну половину огурца и сделайте горизонтальные разрезы на ней, создавая тонкие полоски. Количество полосок зависит от того, сколько "лепестков" вы хотите получить.

3. Формирование цветка: Сформируйте цветок, собирая полоски вместе и скручивая их вокруг центрального стебля огурца.

5. Декор: Если хотите, добавьте дополнительные листья или зелень вокруг цветка, чтобы придать ему более естественный вид.

Тема 9. «Шишки из моркови»

Теория: Для создания шишек из моркови вам понадобятся:

- Морковь
- Острый нож
- Нож для карвинга (по желанию)
- Доска для резки

Подготовка моркови: Выберите свежую и крепкую морковь. Отрежьте концы моркови, чтобы они были ровными.

Практика.

Первый шаг: Сделайте вертикальный разрез на моркови, примерно посередине, чтобы разделить её на две половины.

2. Нарезка листьев: Возьмите одну половину моркови и сделайте горизонтальные разрезы на ней, создавая тонкие полоски. Количество полосок зависит от того, сколько "иголок" вы хотите получить.

3. Формирование шишки: Сформируйте шишку, собирая полоски вместе и скручивая их вокруг центрального стебля моркови.

4. Декор: Если хотите, добавьте дополнительные листья или зелень вокруг шишки, чтобы придать ей более естественный вид.

Тема 10. . «Горшочек из тыквы»

Теория: Для создания горшочка из тыквы вам понадобятся:

- Тыква
- Острый нож
- Нож для карвинга (по желанию)
- Доска для резки

Подготовка тыквы: Выберите свежую и крепкую тыкву. Отрежьте верхнюю часть тыквы, чтобы образовалось отверстие, через которое можно будет наполнить горшок.

Практика.

Первый шаг: Сделайте вертикальный разрез на тыкве, примерно посередине, чтобы разделить её на две половины.

2. Нарезка листьев: Возьмите одну половину тыквы и сделайте горизонтальные разрезы на ней, создавая тонкие полоски. Количество полосок зависит от того, сколько "лепестков" вы хотите получить.

3. Формирование горшочка: Сформируйте горшочек, собирая полоски вместе и скручивая их вокруг центрального стебля тыквы.

4. Декор: Если хотите, добавьте дополнительные листья или зелень вокруг горшочка, чтобы придать ему более естественный вид.

Теория. Для составления композиций из нескольких видов овощей можно использовать различные техники и приемы, чтобы создать интересные и привлекательные украшения для блюд. Вот несколько идей:

Цветочная композиция

Животный мир

Абстракция

Тематические украшения

Практика. Цветочная композиция

1. Роза из помидоров и свеклы: Возьмите свеклу и помидор, сделайте из них розу, как описано выше.

2. Лилии из моркови: Используйте морковь, чтобы сделать лепестки лилий. Отрежьте морковь на тонкие полоски и сверните их в спирали.

3. Листья из капусты: Отделите листья капусты и вырежьте из них листья разных форм и размеров.

4. Цветочный горшок из тыквы: Сделайте горшочек из тыквы, как описано выше, и поместите в него ваши цветы.

Животный мир

1. Мышь из огурца: Отрежьте кусочек огурца и придайте ему форму мыши.

2. Бабочка из болгарского перца: Используйте болгарский перец, чтобы сделать крылья бабочки.

3. Корзинка из картофеля: Сделайте корзинку из картофеля, вырезав ее на тонкие полоски и собрав в форме корзинки.

4. Собака из редиса: Отрежьте редис и придайте ему форму собаки.

Абстракция

1. Звезды из картофеля: Используйте картофель, чтобы сделать звезды, вырезав их на тонкие полоски и собрав в форме звезды.

2. Сердца из редиса: Сделайте сердца из редиса, вырезав их на тонкие полоски и собрав в форме сердца.

3. Колонны из моркови: Используйте морковь, чтобы сделать колонны, вырезав их на тонкие полоски и собрав в форме колонны.

Тематические украшения

1. Новогодние украшения: Используйте свеклу, морковь и картофель, чтобы сделать елку, снеговика и другие новогодние символы.

2. Пасхальные украшения: Сделайте яйца из редиса, моркови и свеклы.

3. День рождения: Сделайте торт из картофеля, свеклы и моркови, добавив свечи из огурцов.

Тема 12. Подготовить презентацию на тему: « Резка по овощам»

Теория. Резка по овощам – это искусство, которое требует терпения, точности и умения работать с ножами. Вот несколько советов, которые помогут вам начать:

1. Выбор овощей: Используйте свежие и твердые овощи, чтобы получить лучшие результаты.

2. Подготовка рабочего места: Убедитесь, что ваше рабочее место чистое и хорошо освещено.

3. Использование ножей: Острые ножи помогут вам сделать ровные и аккуратные срезы. Если у вас нет специального ножа для карвинга, вы можете использовать обычный кухонный нож.

4. Безопасность: Всегда держите ножи под контролем и будьте осторожны при работе с ними.

5. Начало работы: Начните с простых форм, таких как кубики или бруски. Затем переходите к более сложным формам, таким как кольца, полукольца или стружка.

6. Создание узоров: Для создания узоров используйте трафареты или шаблоны. Вы также можете использовать ножи для карвинга, чтобы вырезать узоры прямо на овощах.

7. Хранение овощей: После резки убедитесь, что овощи хранятся в холодильнике, чтобы они сохраняли свежесть и качество.

8. Уход за ножами: Регулярно точите ножи и держите их в чистоте, чтобы они служили долго и безопасно.

Практика. Определение цели и аудитории

Прежде чем начать создание презентации, определите цель и аудиторию. Зачем вы делаете эту презентацию? Что вы хотите достичь? Кто ваша целевая аудитория? Ответы на эти вопросы помогут вам определить структуру и содержание вашей презентации.

Шаг 2: Структура и содержание

Структурируйте информацию логично и понятно. Начните с введения, которое заинтересует аудиторию и объяснит основную тему. Далее следует основная часть, которая должна содержать ключевые моменты и аргументы. Закончите заключением, которое суммирует все сказанное и дает выводы.

Шаг 3: Визуализация информации

Используйте графики, таблицы, диаграммы и иллюстрации, чтобы визуализировать информацию. Это поможет аудитории лучше понять и запомнить материал. Избегайте перегрузки слайдов текстом - вместо этого используйте короткие заголовки и ключевые пункты.

Шаг 4: Выбор средств презентации

Выберите средства презентации в зависимости от цели и аудитории. Если это слайд-шоу, используйте программы вроде PowerPoint или Keynote. Для живых выступлений можно использовать проектор или большой экран. Видеопрезентации можно создать с помощью программ для редактирования видео.

Шаг 5: Практика и обратная связь

Практикуйтесь перед зеркалом или с друзьями, чтобы улучшить свои навыки публичных выступлений. Получайте обратную связь от коллег или друзей, чтобы узнать, какие аспекты презентации нуждаются в улучшении.

Шаг 6: Подготовка к выступлению

Перед презентацией проверьте оборудование и убедитесь, что все работает правильно. Подготовьте раздаточные материалы, если это необходимо. Помните о времени - следите за тем, чтобы уложиться в отведенное время.

Шаг 7: Презентация

Во время выступления говорите уверенно и четко, поддерживайте зрительный контакт с аудиторией. Демонстрируйте энтузиазм и заинтересованность в теме. Будьте готовы ответить на вопросы аудитории после завершения презентации.

Тема 13. Технология изготовления украшений из фруктов

Теория. Технология изготовления украшений из фруктов включает несколько ключевых этапов: выбор фруктов, подготовку инструментов, резку и сборку украшений.

Выбор фруктов

Для изготовления украшений из фруктов выбирайте свежие и спелые плоды. Они должны быть твердыми и без видимых повреждений. Хороший выбор фруктов включает яблоки, груши, апельсины, мандарины, клубнику, виноград и многое другое.

Подготовка инструментов

Для изготовления украшений из фруктов вам понадобятся острые ножи, ножи для карвинга, зубочистки и, возможно, трафареты или шаблоны. Перед началом работы обязательно заточите ножи, чтобы они были острыми и безопасными в использовании.

Практика. Резка фруктов

Начинайте с простых форм, таких как круги, овалы или полоски. Затем переходите к более сложным формам, таким как цветы, листья или животные. При резке фруктов всегда помните о безопасности и работайте аккуратно.

Сборка украшений

Соединяйте отдельные элементы из фруктов, используя зубочистки или другие крепежные элементы. Можно комбинировать разные виды фруктов для создания интересных композиций.

Хранение украшений

Готовые украшения из фруктов следует хранить в холодильнике, чтобы они дольше сохраняли свежесть и внешний вид. Избегайте хранения украшений в теплых местах или под прямыми солнечными лучами.

Украшение блюд

Готовые украшения из фруктов можно использовать для украшения десертов, салатов, закусок или напитков. Они добавят визуальную привлекательность и аппетитность любому блюду.

Тема 14. Техника безопасности с ножами и другими приспособлениями при изготовлении украшений из фруктов

Теория. При изготовлении украшений из фруктов важно соблюдать технику безопасности с ножами и другими приспособлениями. Вот несколько рекомендаций:

1. Используйте острые ножи: Тупые ножи могут привести к неаккуратным разрезам и увеличению риска порезов. Заточите ножи перед началом работы.

2. Работайте на устойчивой поверхности: Убедитесь, что рабочая поверхность стабильна и не скользит. Это поможет предотвратить случайные падения ножа

3. Держите ножи под контролем: Никогда не оставляйте нож без присмотра, особенно если рядом находятся дети или животные. Всегда направляйте нож острием вниз или в сторону от тела.

4. Избегайте проверки пальцем остроты ножа: Даже самый маленький порез может стать серьезной проблемой. Всегда проверяйте остроту ножа на каком-нибудь материале, например, на яблоке.

5. Будьте внимательны и сосредоточены: Никогда не работайте с ножом, если вы устали, расстроены или находитесь под воздействием алкоголя или наркотиков.

6. Правильно ухаживайте за ножами: Регулярно чистите и смазывайте ножи, чтобы они оставались острыми и безопасными в использовании.

7. Храните ножи в безопасном месте: Держите ножи в специальном блоке или ящике, где они будут надежно закреплены и недоступны для детей.

8. Носите защитное снаряжение: В некоторых случаях, например, при работе с большими ножами или при выполнении сложных операций, рекомендуется носить защитные перчатки и фартук.

Практика. Изготовление украшений из фруктов – это увлекательное занятие, которое позволяет проявить творческий подход и создать оригинальные и красивые украшения для блюд. Вот несколько советов и идей для начала:

Материалы и инструменты

1. Фрукты: Выберите свежие и яркие фрукты, такие как яблоки, груши, апельсины, мандарины, клубника, виноград и т.д.

2. Ножи: Вам понадобятся острые ножи для резки фруктов, а также специальные ножи для карвинга, если вы хотите создавать более сложные узоры.

3. Дополнительные инструменты: Зубочистки, шаблоны, трафареты и другие приспособления могут помочь в создании сложных форм и узоров.

Основные техники

1. Резка вдоль волокон: Резка фруктов вдоль волокон помогает сохранить форму и предотвращает деформацию.

2. Создание углублений и выемок: Специальные ножи для карвинга позволяют создавать узоры и фигуры внутри фруктов.

3. Вырезание фигур: Используйте шаблоны или трафареты для создания сложных фигур и узоров.

Идеи для украшений

1. Цветы и листья: Яблоки, груши и клубника отлично подходят для создания цветов и листьев.

2. Животные и птицы: Из яблок и апельсинов можно вырезать забавных животных и птиц.

3. Геометрические фигуры: Используйте трафареты для создания звезд, сердец и других геометрических фигур.

4. Тематические украшения: Создавайте украшения, соответствующие тематике праздника или мероприятия.

Тема 15. «Петушок-из ананаса и перца»

Теория. Для создания петушка из ананаса и перца вам понадобятся:

- Ананас
- Красный болгарский перец
- Зеленый болгарский перец
- Острый нож
- Нож для карвинга (по желанию)
- Доска для резки

1. Подготовка ананаса: Выберите свежий и крепкий ананас. Отрежьте верхнюю часть ананаса, чтобы образовалось отверстие, через которое можно будет наполнить петушка.

Практика. Первый шаг: Сделайте вертикальный разрез на ананасе, примерно посередине, чтобы разделить его на две половины.

2. Нарезка листьев: Возьмите одну половину ананаса и сделайте горизонтальные разрезы на ней, создавая тонкие полоски. Количество полосок зависит от того, сколько "перьев" вы хотите получить.

3. Формирование петушка: Сформируйте петушка, собирая полоски вместе и скручивая их вокруг центрального стебля ананаса.

4. Декор: Из красного болгарского перца вырежьте гребешок и клюв, а из зеленого перца - хвост. Прикрепите их к ананасу с помощью зубочисток.

Тема 16. « Лилии из киви»

Теория. Для создания лилий из киви вам понадобятся:

- Киви
- Острый нож
- Нож для карвинга (по желанию)
- Доска для резки

Подготовка киви: Выберите свежий и крепкий киви. Отрежьте концы киви, чтобы они были ровными.

Практика. Первый шаг: Сделайте вертикальный разрез на киви, примерно посередине, чтобы разделить его на две половины.

2. Нарезка листьев: Возьмите одну половину киви и сделайте горизонтальные разрезы на ней, создавая тонкие полоски. Количество полосок зависит от того, сколько "лепестков" вы хотите получить.

3. Формирование лилии: Сформируйте лилию, собирая полоски вместе и скручивая их вокруг центрального стебля киви.

4. Декор: Если хотите, добавьте дополнительные листья или зелень вокруг лилии, чтобы придать ей более естественный вид.

Тема 17. «Композиции из нескольких видов фруктов»

Теория. Для составления композиций из нескольких видов фруктов можно использовать различные техники и приемы, чтобы создать интересные и привлекательные украшения для блюд. Вот несколько идей:

Цветочная композиция

Животный мир

Абстракция

Тематические украшения

Практика. Цветочная композиция

1. Роза из яблок и клубники: Возьмите яблоко и клубнику, сделайте из них розу, как описано выше.

2. Лилии из апельсинов: Используйте апельсин, чтобы сделать лепестки лилий. Отрежьте апельсин на тонкие полоски и сверните их в спирали.

3. Листья из винограда: Отделите листья винограда и вырежьте из них листья разных форм и размеров.

4. Цветочный горшок из ананаса: Сделайте горшочек из ананаса, как описано выше, и поместите в него ваши цветы.

Животный мир

1. Петушок из ананаса и перца: Отрежьте кусочек ананаса и перца и придайте им форму петушка.

2. Бабочка из клубники и винограда: Используйте клубнику и виноград, чтобы сделать крылья бабочки.

3. Корзинка из арбуза: Сделайте корзинку из арбуза, вырезав его на тонкие полоски и собрав в форме корзинки.

4. Собака из апельсина: Отрежьте апельсин и придайте ему форму собаки.

Абстракция

1. Звезды из яблок: Используйте яблоки, чтобы сделать звезды, вырезав их на тонкие полоски и собрав в форме звезды.

2. Сердца из клубники: Сделайте сердца из клубники, вырезав их на тонкие полоски и собрав в форме сердца.

3. Колонны из бананов: Используйте банан, чтобы сделать колонны, вырезав его на тонкие полоски и собрав в форме колонны.

Тематические украшения

1. Новогодние украшения: Используйте апельсины, яблоки и бананы, чтобы сделать елку, снеговика и другие новогодние символы.

2. Пасхальные украшения: Сделайте яйца из клубники, яблок и апельсинов.

3. День рождения: Сделайте торт из арбуза, ананаса и бананов, добавив свечи из яблок.

Тема 18. «Корзинка из арбуза», «Надписи на арбузе».

Теория. Для создания корзинки из арбуза вам понадобятся:

- Арбуз
- Острый нож
- Нож для карвинга (по желанию)
- Доска для резки

Подготовка арбуза: Выберите свежий и крепкий арбуз. Отрежьте верхнюю часть арбуза, чтобы образовалось отверстие, через которое можно будет наполнить корзинку.

Для создания надписей на арбузе вам понадобятся:

- Арбуз
- Острый нож
- Трафарет с надписью

1. Подготовка арбуза: Выберите свежий и крепкий арбуз. Очистите его от кожуры и нарежьте на плоские кусочки.

Практика. Первый шаг: Сделайте вертикальный разрез на арбузе, примерно посередине, чтобы разделить его на две половины.

2. Нарезка листьев: Возьмите одну половину арбуза и сделайте горизонтальные разрезы на ней, создавая тонкие полоски. Количество полосок зависит от того, сколько "перьев" вы хотите получить.

3. Формирование корзинки: Сформируйте корзинку, собирая полоски вместе и скручивая их вокруг центрального стебля арбуза.

4. Декор: Если хотите, добавьте дополнительные листья или зелень вокруг корзинки, чтобы придать ей более естественный вид.

Ваша корзинка из арбуза готова!

1. Применение трафарета: Расположите трафарет на поверхности арбуза и аккуратно вырежьте буквы, используя острый нож.

2. Декор: Если хотите, добавьте дополнительные украшения вокруг надписи, используя другие фрукты или ягоды.

Ваши надписи на арбузе готовы!

Раздел II. Украшения из сахарной мастики

Тема 19. . Вводное занятие. История айсинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.

Теория. Айсинг - это техника украшения кондитерских изделий, которая заключается в создании узоров и фигурок из белковой массы. История айсинга начинается в средневековой Европе, где его использовали для украшения праздничных тортов и пирогов. Сегодня айсинг широко применяется в кондитерском деле и является популярным способом украшения тортов, печенья и других сладостей.

Материалы и приспособления

Для работы с айсингом вам понадобятся:

-Белки яиц

- Сахарная пудра
- Красители (по желанию)
- Кондитерский мешок с насадками
- Коврик для мастики или силиконовый коврик
- Пинцеты и инструменты для моделирования (по желанию)

Инструктаж по технике безопасности

1. Работа с пищевыми продуктами: Всегда работайте с чистыми руками и инструментами. Мойте руки перед работой и после контакта с сырым яйцом.

2. Безопасность при работе с горячим сахаром: Если вы планируете использовать горячий сахар для айсинга, будьте предельно осторожны. Не допускайте попадания горячего сахара на кожу.

3. Безопасность при работе с электрическими приборами: При использовании миксера или другой электротехники всегда следуйте инструкциям производителя. Не включайте приборы мокрыми руками.

4. Безопасность при работе с острыми инструментами: Будьте осторожны при работе с ножами и пинцетами. Держите их под контролем и не оставляйте без присмотра.

Практика. Процесс приготовления айсинга

1. Подготовка белков: Взбейте яичные белки до состояния пены.

2. Добавление сахарной пудры: Медленно добавляйте сахарную пудру, продолжая взбивать до получения густой и гладкой массы.

3. Добавление красителей: Если хотите, добавьте красители и хорошо перемешайте.

4. Наполнение кондитерского мешка: Переложите айсинг в кондитерский мешок и используйте насадки для создания узоров и фигурок.

5. Обработка айсинга: Раскатайте айсинг на коврике для мастики или силиконовом коврике, используя инструменты для моделирования.

Сушка и хранение айсинга

1. Сушка: Дайте айсингу высохнуть при комнатной температуре или используйте духовку при низкой температуре.

2. Хранение: Готовый айсинг можно хранить в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

Тема 20. Айсинг — королевское украшение кондитерских изделий. История айсинга.

Теория. Айсинг - это техника украшения кондитерских изделий, которая заключается в создании узоров и фигурок из белковой массы. История айсинга начинается в средневековой Европе, где его использовали для украшения праздничных тортов и пирогов. Сегодня айсинг широко применяется в кондитерском деле и является популярным способом украшения тортов, печенья и других сладостей.

Практика. Процесс приготовления:

Подготовка смеси:

- Взбейте яичные белки до образования мягких пиков.
- Постепенно добавляйте сахарную пудру, продолжая взбивать, пока масса не станет густой и блестящей.
- Добавьте несколько капель лимонного сока для аромата и гладкости.
- Если хотите, добавьте краситель, чтобы получить нужный цвет.

2. Заполнение кондитерского мешка:

- Переложите готовую массу в кондитерский мешок.
- Наденьте нужную насадку.

3. Создание узоров:

- Выдавите массу на пергаментную бумагу, создавая различные узоры, завитки, фигуры и другие элементы декора.
- Дайте массе высохнуть при комнатной температуре примерно 8-12 часов.

4. Сборка украшений:

- Когда айсинг полностью высохнет, аккуратно отделите его от бумаги.
- Используйте проволоку или нити, чтобы создать подвески или другие элементы декора.

Тема 21.. Как приготовить айсинг — лучший рецепт.

Теория. Вот простой и надежный рецепт айсинга, который идеально подойдет для украшения вашей выпечки:

Ингредиенты:

- 1 крупный яичный белок (или 2 мелких)
- 250 грамм сахарной пудры
- 1 чайная ложка лимонного сока

Практика. Приготовление:

1. В миске среднего размера смешайте яичный белок и лимонный сок.
2. Медленно начинайте добавлять сахарную пудру, перемешивая смесь деревянной ложкой или венчиком. Важно добавлять пудру постепенно, чтобы избежать образования комочков.
3. Продолжайте добавлять сахарную пудру до тех пор, пока масса не станет густой и однородной. Она должна прилипать к венчику, но не стекать с него.
4. Переложите готовый айсинг в кондитерский мешок и используйте для украшения выпечки.

Тема 22. Не делайте ошибки при изготовлении! Обратите внимание на сахарную пудру!

Теория. Конечно, важно учесть несколько моментов, чтобы избежать ошибок при изготовлении айсинга:

1. Сахарная пудра:

- Убедитесь, что ваша сахарная пудра действительно мелкая и без комочков. Комочки могут испортить текстуру айсинга.
- Если у вас нет готовой сахарной пудры, можно самостоятельно просеять обычный сахар через сито.

Практика.

1. - Точно соблюдайте пропорции, указанные в рецепте. Добавление слишком большого количества сахарной пудры может сделать айсинг слишком сухим и хрупким.

- Добавляйте сахарную пудру постепенно, тщательно перемешивая после каждого добавления.

2. Консистенция: - Консистенция айсинга должна быть правильной. Он должен быть достаточно густым, чтобы держать форму, но не настолько, чтобы не поддаваться обработке.

- Если ваш айсинг кажется слишком жидким, добавьте еще немного сахарной пудры. Если же он слишком густой, добавьте немного воды или яичного белка.

3. Хранение:

- После того как вы сделали айсинг, храните его в герметичном контейнере. Это поможет сохранить его свежим и предотвратить образование корочки.

- Не оставляйте айсинг на открытом воздухе на длительное время, так как он может потерять свою текстуру и стать менее податливым.

4. Высыхание:

- Убедитесь, что ваше изделие из айсинга полностью высохло перед тем, как снимать его с пергамента. Обычно это занимает от 8 до 12 часов.

- Лучше всего дать айсингу высохнуть при комнатной температуре. Избегайте использования духовки или микроволновки, так как это может привести к деформации изделия.

Тема 23. Снежинка из айсинга. Декоративные элементы.

Теория. Из айсинга можно создавать множество различных декоративных элементов, включая снежинки. Вот шаги, как сделать снежинку из айсинга:

Материалы и инструменты:

- Яичные белки (примерно 1 большой или 2 маленьких)
- Сахарная пудра (примерно 250 грамм)
- Лимонный сок (1 столовая ложка)
- Пищевой краситель (по желанию)
- Кулинарный мешок с насадками разных размеров
- Пергаментная бумага
- Карандаш

Практика. Шаги:

1. Приготовление айсинга:

- В небольшой миске взбейте яичные белки вилкой или венчиком до получения пены.

- Добавьте сахарную пудру, перемешивая ее медленно, чтобы избежать образования комочков.

- Продолжайте добавлять сахарную пудру, пока масса не станет густой и однородной.

- Добавьте лимонный сок и перемешайте.

- Если хотите, добавьте пищевой краситель и снова перемешайте.

2. Рисование контура снежинки:

- Возьмите карандаш и нарисуйте на пергаментной бумаге контур снежинки. Можете использовать шаблоны или рисовать от руки.

3. Заполнение контура айсингом:

- Заполните кулинарный мешок с выбранной насадкой готовым айсингом.

- Аккуратно заполните контуры снежинки, выдавливая айсинг из мешка.

4. Сушка айсинга:

- Оставьте снежинку на пергаменте до полного высыхания. Обычно это занимает от 8 до 12 часов.

- Лучше всего оставить снежинку сушиться при комнатной температуре.

5. Удаление снежинки с пергамента:

- После полного высыхания аккуратно удалите снежинку с пергамента.

Тема 24. Объемная бабочка и узоры из белого айсинга на слоеном прянике с прослойками джема, покрытом кондитерской мастикой.

Теория. Создание объемной бабочки и узоров из белого айсинга на слоеном прянике с прослойками джема, покрытом кондитерской мастикой, требует тщательной подготовки и внимания к деталям. Вот подробный план действий:

Шаг 1: Подготовка материалов

- Слоеные пряники с прослойками джема
- Белая кондитерская мастика
- Сахарная пудра
- Яичные белки
- Лимонный сок
- Пищевые красители (если нужно)
- Кондитерские мешки и насадки
- Пергаментная бумага

Практика. Шаг 2: Приготовление айсинга

- В миске смешайте яичные белки и лимонный сок.
- Постепенно добавляйте сахарную пудру, тщательно перемешивая до получения однородной массы.
- Добавьте пищевой краситель, если необходимо, и перемешайте до однородного цвета.
- Переложите айсинг в кондитерский мешок.

Шаг 3: Подготовка пряников

- Разрежьте каждый слоеный пряник вдоль на две части.
- Смажьте одну часть джемом и положите сверху вторую часть.
- Обрезки пряника сохраните для декора.

Шаг 4: Покрытие пряников мастикой

- Раскатайте белую кондитерскую мастику и вырежьте круглые или квадратные заготовки по размеру пряников.
- Поместите заготовки из мастики на пряники.
- Прижмите мастику к пряникам, чтобы она плотно прилегала.

Шаг 5: Рисунок айсингом

- С помощью кондитерских мешков с разными насадками начните рисовать узоры из айсинга на поверхности пряников.
- Сначала сделайте основной рисунок, затем добавьте дополнительные элементы и детали.

Шаг 6: Создание объемной бабочки

- Нарисуйте контур бабочки на пергаментной бумаге.
- Заполните контур айсингом, формируя крылья и тело бабочки.
- Дайте айсингу высохнуть.
- Аккуратно перенесите бабочку на поверхность пряника.

Шаг 7: Финальные штрихи

- Разрежьте обрезки пряника на маленькие кусочки и придайте им форму усиков бабочки.
- Прикрепите усики к бабочке с помощью небольшого количества айсинга.
- Дайте всему изделию полностью высохнуть.

Тема 25. Творческая самостоятельная работа по созданию декоративных элементов из айсинга.

Практика. Чтобы создать творческую самостоятельную работу по созданию декоративных элементов из айсинга, можно следовать следующим этапам:

Этап 1: Планирование

1. Определите тему своей работы. Это может быть конкретное событие, сезон, праздник или просто любимый дизайн.
2. Нарисуйте эскиз или найдите вдохновение в интернете, книгах или журналах.

Этап 2: Подготовка материалов

1. Соберите необходимые материалы:
   - Яичные белки
   - Сахарная пудра
   - Лимонный сок
   - Пищевые красители (если нужны)
   - Кондитерские мешки и насадки
   - Пергаментная бумага

2. Подготовьте рабочее место, убедившись, что у вас достаточно места для работы и что все материалы находятся под рукой.

Этап 3: Приготовление айсинга

1. Взбейте яичные белки до состояния мягких пиков.

2. Медленно добавляйте сахарную пудру, продолжая взбивать, пока масса не станет густой и блестящей.

3. Добавьте несколько капель лимонного сока для аромата и гладкости.

4. Если хотите, добавьте краситель, чтобы получить нужный цвет.

Этап 4: Рисование

1. Заполните кондитерский мешок с выбранной насадкой готовым айсингом.

2. Нарисуйте свои декоративные элементы на пергаментной бумаге, следуя своему эскизу или вдохновению.

3. Дайте элементам высохнуть, обычно это занимает от 8 до 12 часов.

Этап 5: Финальные штрихи

1. Аккуратно удалите ваши элементы из айсинга с пергаментной бумаги.

2. При необходимости, используя клеевые материалы, соедините отдельные элементы вместе для создания большего произведения искусства.

3. Готовые элементы можно использовать для украшения тортов, печенья или других десертов.

Творческая самостоятельная работа по созданию декоративных элементов из айсинга позволяет проявить фантазию и креативность, создавая уникальные и красивые украшения для ваших кулинарных творений.

Календарно-тематический план

№ п/н	Раздел, тема	Кол-во часов		
			Планируемая дата	Фактическая дата
1.	Тема 1.Вводное занятие. Знакомство с искусством карвинга. Техника классических школ карвинга (азиатская,европейская).			
2.	Тема 2. Подготовить реферат на тему: история карвинга, техника различных школ.			
3.	Тема 3. Инструменты и приспособления. Приемы резки.			
4.	Тема 4. Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей.			
5.	Тема 5. Техника безопасности с ножами и другими приспособлениями при изготовлении украшений из овощей.			
6.	Тема 6. «Роза из помидор и свеклы»			
7.	Тема7.«Хризантема из пекинской капусты»			
8.	Тема 8. «Резной цветок из огурца»			
9.	Тема 9. «Шишки из моркови»			
10.	Тема 10. «Горшочек из тыквы»			
11.	Тема 11. «Составление композиций из нескольких видов овощей»			
12.	Тема 12. Подготовить презентацию на тему: « Резка по овощам»			
13.	Тема 13. Технология изготовления украшений из фруктов.			
14.	Тема 14. Техника безопасности с ножами и другими приспособлениями при изготовлении украшений из фруктов.			
15.	Тема 15. «Петушок-из ананаса и перца»			
16.	Тема 16. « Лилии из киви»			
17.	Тема 17. «Композиции из нескольких видов фруктов»			
18.	Тема 18. «Корзинка из арбуза», «Надписи на арбузе».			
19.	Тема 19. Вводное занятие. История айсинга. Материалы и приспособления.			

	Инструктаж по технике безопасности.			
20.	Тема 20. Айсинг — королевское украшение кондитерских изделий. История айсинга.			
21.	Тема 21. Как приготовить айсинг — лучший рецепт.			
22.	Тема 22. Не делайте ошибки при изготовлении! Обратите внимание на сахарную пудру!			
23.	Тема 23. Снежинка из айсинга. Декоративные элементы.			
24.	Тема 24. Объемная бабочка и узоры из белого айсинга на слоеном прянике с прослойками джема, покрытом кондитерской мастикой.			
25.	Тема25. Творческая самостоятельная работа по созданию декоративных элементов из айсинга.			
	Итого:	**216**		

МЕТОДИЧЕСКИЕ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

№ п/п	Раздел программы. Тема.	Форма и технологии проведения занятий	Приемы и методы организации учебно-воспитательного процесса	Дидактические материал, техническое оснащение занятий	Форма подведения итогов
Раздел I. Вводное занятие					
1.	Тема 1. Вводное занятие. Знакомство с искусством карвинга. Техника классических школ карвинга	Форма урока: комбинированная	Словесный: беседа; наглядный: демонстрация фильмов, презентаций.	Дидактический материал: тематические электронные презентации: «История карвинга»;	Входной контроль. Опрос
2.	Тема 2. Подготовить реферат на тему: история карвинга, техника различных школ.	Форма урока: комбинированная	Словесный: беседа, рассказ; наглядный: демонстрация фильмов, презентаций;	Дидактический материал: тематические электронные презентации: «Основы материаловедения для карвинга»;	Опрос.
3.	Тема3. Инструменты и приспособления. Приемы резки.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильмов, презентаций;	Дидактический материал: тематические электронные презентации: «Приемы резки».	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
4.	Тема 4. Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильмов.	Презентация: «Простая и сложная нарезка»	Опрос
5.	Тема 5. Техника безопасности с ножами и другими	Форма урока: комбинированная	Демонстрация фильма «технические приемы карвинга»	Презентация «Украшение из овощей» Техническое оснащение: экран.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос, тестирование.

	приспособлениями при изготовлении украшений из овощей				
6	Тема 6. «Роза из помидор и свеклы»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Роза из помидор» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос, тестирование
7.	Тема 7. .«Хризантема из пекинской капусты»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентации, схемы.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Хризантема из капусты» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
8.	Тема 8. «Резной цветок из огурца»	Форма урока: комбинированная	Тестирование (тест на знание композиции из овощей и фруктов.)	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Резной цветок из огурца» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Опрос, тестирование
9.	Тема 9.. «Шишки из моркови»,	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, плакаты.	Демонстрация фильма: «Шишки из моркови» Техническое оснащение: экран.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос

10.	Тема 10. «Горшочек из тыквы»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Горшек из тыквы» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
11.	Тема 11. «Составление композиций из нескольких видов овощей»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Составление композиций.» Техническое оснащение: компьютер.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
12.	Тема 12. Подготовить презентацию на тему: « Резка по овощам»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Демонстрация фильма: «Резка по овощам» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
13.	Тема13. Технология изготовления украшений из фруктов.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Украшения из фруктов» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
14.	Тема 14. Техника безопасности с ножами и другими	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация:	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос

	приспособлениями при изготовлении украшений из фруктов.			«Украшение из фруктов» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	
15.	Тема 15. «Петушок из ананаса и перца»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Петушок из ананаса и перца» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
16.	Тема 16. «Лилии из киви»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Лилии из киви» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
17.	Тема 17. «Композиции из нескольких видов фруктов»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Демонстрация фильма: «Компазиция из фруктов» Техническое оснащение: экран, проектор.	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
18.	Тема 18. «Корзинка из арбуза», «Надписи на арбузе».	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Карзинка из арбуза»	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос

19.	Тема 19. Вводное занятие. История айсинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «История Айсинга» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
20.	Тема 20. Айсинг — королевское украшение кондитерских изделий. История айсинга	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Украшение из айсинга» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
21.	Тема 21. . Как приготовить айсинг — лучший рецепт	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Как приготовить айсинг» Техническое оснащение: экран, проектор.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
22.	Тема 22. Не делайте ошибки при изготовлении! Обратите внимание на сахарную пудру!	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Ошибки при изготовлении айсинга» Техническое оснащение: экран.	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя

23.	Тема 23. Снежинка из айсинга. Декоративные элементы.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Снежинки из айсинга» Техническое оснащение: экран, проектор.	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
24.	Тема 24. Объемная бабочка и узоры из белого айсинга на слоеном прянике с прослойками джема, покрытом кондитерской мастикой.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «объемная бабочка из айсинга» Техническое оснащение: экран, проектор.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
25.	Тема 25. Творческая самостоятельная работа по созданию декоративных элементов из айсинга.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Презентация: «Элементы из айсинга»	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя

Список использованной и рекомендованной литературы

Список литературы для педагога.	1. Кристианини Джина, Страбелло Вилма, Фантазии из овощей и фруктов. М, Изд: Наоола – пресс, 2009 2. М. Козина. Как украсить блюдо. М, Изд: Владис, 2008 3. Кузнецова М. Е. «Изысканные цветы из овощей», М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА.- (Золотая библиотека хозяйки), 2007 4. Кузнецова М. Е. «Цветы из овощей: 100 оригинальных идей.- М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА.- (Золотая библиотека хозяйки), 2006 5. Людек Прохазка «Вырезаем из овощей и фруктов».- Харьков. Книжный клуб семейного досуга, 2006 6. Вернер Шультце, Ульрике Хартнер. Тыква: поделки и украшения, М.: - ИД «Арт – родник», 2006 7. Кристанини Ди Фидио. Композиции из овощей и фруктов для вашего стола. М, Изд: Ниола – Пресс, 2006
Список литературы для детей и родителей.	1.Нарахенапитене Сумит Премалал де Коста. Самоучитель « Вкусные украшения для праздничного стола». Изд. «АСТ- Асрель», 2005 2.Р. Биллер. Как украсить блюдо. Изд. «АСТ - Асрель», 2004 Кузнецова М. Е. «Украшение блюд. Цветы из овощей».- М.: «ОЛМА ПРЕСС», 2002 3. Журнал. «Карвинг. Мастер-класс. Мишина А. В.», Москва, 2006
Справочная литература.	1.Автор: Молиненго Тьерри Переводчик: Першина Светлана 2.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Гамма-Пресс- М.: 2015, - 656 с. 3.Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи. Деловая литература- М.:, 2014. - 407 с. 4.Кристианини Джина, Страбелло Вилма, Фантазии из овощей и фруктов. М, Изд: Наоола – пресс, 2012 5. Козина, М. Как украсить блюдо. Изд: Владис, 2015 6. Кузнецова, М. Е. «Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. АСТ - ПРЕСС КНИГА. .- М.: - (Золотая библиотека хозяйки), 2014 7.Кузнецова, М. Е. «Украшение блюд. Цветы из овощей». «ОЛМА ПРЕСС» - М.:, 2015 8.Мишина, А. В. Журнал. «Карвинг. Мастер-класс. Москва, 2013
Список сайтов.	https://www.labirint.ru/books/611172/ http://www.carving-home.com/уроки-карвин http://www. arkhipsoft.ru›Rubrika/Cat?rub =Карвинг http://arbuz-m.ru›obuchenie-tekhnige-karvinga.html https://www.megapoisk.com›ukrashenie-blyud-karving_sites https://www.liveinternet.ru›users/3828797/post274669287/ https://www.casual-home.ru›Сделай сам https://www.vse-kursy.com›read/290-uroki-karvinga-iz-ovoschei… http://курсы-карвинга.рф›karving-iz-ovoshchey-i-fruktov https://www.procarving.ru›uroki-karvinga/carvingonline

Педагогические методики и технологии.	**Примерные формы:** Традиционное занятие – (теоретический материал, практические задания). Экскурсия – (посещение музеев, выставок; виртуальные экскурсии). Игра – (познавательная, ролевая, игра по станциям). Тематическая викторина. **Методы**, в основе которых лежит способ организации занятия: Словесные (устное изложение); Наглядные (показ видеоматериалов, иллюстраций, наблюдение и т.д.); Практические (рисуночное тестирование, тесты графические, викторины, чтение схем и т.д.). **Методы проверки результативности**: • Текущая проверка выполнения заданий; • Самостоятельная работа; • Фронтальный опрос . **Педагогические технологии:** • Технология проблемного обучения *(*ставятся проблемные задачи и проблемные ситуации, которые придают обучению поисковый, исследовательский и интерактивный характер; чаще всего используется при объяснении новой темы; преодолевая посильные трудности, обучающиеся испытывают постоянную потребность в овладении новыми знаниями, новыми способами поисковой деятельности, оттачивает действия, умения и навыки. • Здоровье сберегающие технологии, когда занятие строится в соответствии с динамикой внимания обучающихся, учитывается время для каждого задания, чередуются виды работ, проводятся подвижные игровые упражнения и задания; на занятиях при изучении темы ставится цель сохранения жизни и здоровья. • Обучение в сотрудничестве, когда групповая работа предполагает распределить между участниками программы их обязанностей, определить главного в группе, он должен уметь организовать работу, направлять ее в нужное русло; в группе учатся работать вместе ради одного результата, сотрудничать, принимать и учитывать мнение собеседника, аргументировать и доказывать свою точку зрения, конструктивно решать конфликты. • Игровые технологии позволяют осуществлять дифференцированный подход, вовлекать каждого в работу; проверить, расширить и обобщить знания и умения, дать представление и сообщить новые сведения; по игровой методике: сюжетные, ролевые, деловые, имитационные и др. • Информационные технологии - использование компьютерных презентаций и видеоматериалов, позволяющих наглядно передать информацию. **Перечень методических материалов по индивидуальному сопровождению достижения личных результатов обучающихся**: 1рисуночные тесты, плакаты, схемы; 2 кроссворды, логические задания; 3 кейсы.

Дидактические материалы.	**Электронные образовательные ресурсы:** Презентации и фильмы по темам уроков. Тематические папки: 1. игровые задания, викторины по айсингу . 2. текстовые задания. 3. ребусы, кроссворды. **Материально-техническое обеспечение программы:** наглядные пособия: видеофильмы, презентации, схемы, канцелярские принадлежности, пособия, набор инструментов для карвинга и фигурной нарезки. кабинет: компьютер, экран, проектор, интерактивная доска.

Отделение дополнительного образования

АНКЕТА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ
для учащихся в системе дополнительного образования

Уважаемый учащийся, просим Вас ответить на следующие вопросы:
ФИО_____
ДОП_____

1.Посещаете ли Вы кружки вне СПбМТА?
Да Нет
Если да, то какие?_____
2. Посещали ли Вы ранее кружки СПбМТА:
если да, то какие?
_____
если нет, то почему?
- посещал другие дополнительные занятия
- не устраивало расписание занятий
- не обладал информацией
- другое
3 Что послужило причиной выбора Вашей профессии?
_____
_____
4.Выберите варианты ответов, которые характеризуют Ваши творческие способности и увлечения:
- умею фотографировать
- пою и играю на музыкальных инструментах
- увлекаюсь историей Санкт-Петербурга
- люблю ходить в походы
- рисую и занимаюсь прикладным творчеством
- свой вариант_____
5.Обучаясь по программам дополнительного образования в СПБМТА, Вы хотите:
- научиться и совершенствовать умения по применению устной речи
- на практике применять свои творческие задатки
- усваивать информацию со слов педагога
- участвовать в конкурсах и выступать на соревнованиях
- укрепить здоровье
- усваивать информацию на практике с помощью технических средств
6. Какие мероприятия Вам были ли бы интересны?
_____
_____
_____
7. Ваш пол: Мужской Женский
8. Сколько Вам полных
лет? _____
9. Что такое карвинг?_____
_____
____
10. Есть ли у вас опыт вырезание из овощей
?_____

11. Какие инструменты для карвинга вы знаете?_____
12. Знаете ли вы что такое тайский нож?
_____
13. Какие экзотические овощи вы знаете?_____
_____
____
Спасибо за сотрудничество!

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Тест входного контроля
Ф.И. _____

Задание 1. Выберите правильные варианты ответа

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3.Что является основными ингредиентами салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

4. Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

5.Срок хранения бутербродов:
а) 6 часов,
б) 30 минут.
в)12 часов.

6.Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:
а. 6 часов.
б. 30 минут.
в. 15 минут.

7.Какой способ тепловой обработки используют для горячих бутербродов:
а) Варки.
б)Жарки.
в) Запекания,

8. Волнованы готовят из теста:

а. бисквитного

б. песочного

в. слоёного

г. заварного

9 Бутерброды подразделяются на:

а. простые, холодные, сладкие

в. закусочные, острые, открытые

г. простые, закрытые, закусочные

10. При проведение бракеража салата - коктель какой внешний вид должен быть

а. уложен слоями

б. уложен горкой

в. фигурно нарезан

Задание 2. Дополните предложения

1.Холодные блюда подают … пищи

2.Сметана и соус повышают… … холодных блюд

3.Салат – это холодное блюд..

4.Простые бутерброды готовят с…

5.Десертные салаты заправляют…

Ответы.
Задание 1: 1-г; 2-б; 3-а,б; 4-б; 5-б; 6-б; 7-в; 8-в; 9-г; 10-а,в,Задание 2: 1- подают в начале приема пищи; 2- калорийность; 3- состоящее из одного вида или смесей различных видов продуктов, которые заправлены майонезом, сметаной, заправкой, растительным маслом; 4- с одним видом продуктов; 5- заправляют взбитыми сливками