

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 28.04.2023 10:55:29  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f785a72



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания  
*[Signature]*  
/Попова О.М./  
«18» *мая* 2021 г

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета  
ветеринарной медицины, пищевых и  
биотехнологий  
*[Signature]*  
/Попова О.М./  
«21» *мая* 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ КАРВИНГА</b>
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

**Разработчик(и): доцент, к.б.н., Рысмухамбетова Г.Е.**

*[Signature]*  
(подпись)

Саратов 2021

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология карвинга» является формирование у обучающихся практических навыков декорирования кулинарной продукции, сервировки стола для дальнейшего применения полученных творческих способностей в профессиональной деятельности.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Технология карвинга» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками: «Технология продукции общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Организация обслуживания банкетов / Технология ресторанного сервиса», «Санитария и гигиена питания».

Дисциплина «Технология карвинга» является базовой для прохождения преддипломной практики, а также в дальнейшем стимулирует развитие творческих способностей в своей профессионально-производственной деятельности.

### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	историю развития карвинга в России и других странах, общие принципы создания классических композиций из овощей и фруктов, назначение основных инструментов карвинга	осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов питания, применяя технику карвинга	навыками работы с инструментами для карвинга
			ПК-4.5 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	историю развития карвинга в России и других странах, общие принципы создания классических композиций из овощей и фруктов, назначение основных инструментов карвинга	осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов питания, применяя технику карвинга	навыками работы с инструментами для карвинга

**4. Объем, структура и содержание дисциплины «Технология карвинга»**  
 Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.:	66,1								66,1
<i>аудиторная работа:</i>	66								66
лекции	22								22
лабораторные	44								44
практические	х								х
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1								0,1
<i>контроль</i>	х								х
Самостоятельная работа	77,9								77,9
Форма итогового контроля	х								зач
Курсовой проект (работа)	х								х

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Технология карвинга»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8 семестр								
1.	<b>1.История возникновения карвинга на Востоке.</b> История развития китайской техники карвинга. История развития японской техники карвинга. История развития тайской техники карвинга.	1-2	Л	В	4	6	ВК	ПО
2.	<b>2.История развития карвинга в Европе и Америки.</b>	3	Л	В	4	6	ТК	УО
3.	<b>Украшения из фруктов.</b> Яблоко, апельсин.	1	ЛЗ	М	4	6	ТК	УО ЛР
4.	<b>Украшения из фруктов.</b> Киви, дыня, арбуз.	2	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО ЛР
5.	<b>3.История развития карвинга в России.</b>	4	Л	Т	2	4	ТК	УО
6.	<b>Украшения из овощей.</b> Картофель. Свекла. Морковь.	3	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО ЛР
7.	<b>4.Методология карвинга.</b> Техника вырезания. Инструменты для карвинга	5-6	Л	В	6	4	РК	ПО
8.	<b>Украшения из овощей.</b> Пекинская капуста. Редис. Дайкон.	4	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО ЛР
9.	<b>Украшения из овощей.</b> Огурец. Помидор.	5	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО

	Перец.							ЛР
10.	<b>5.Выбор продукта.</b> Овощи. Фрукты.	7	Л	Т	4	4	ТК	УО
11.	<b>Оформление блюд.</b> Украшения из масла.	6	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО ЛР
12.	<b>Оформление блюд.</b> Сырная тарелка.	7	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО ЛР
13.	<b>Оформление блюд.</b> Мясное ассорти.	8	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО ЛР
14.	<b>6.Создание арт-композиций</b>	8	Л	ПК	2	4	ТР	УО Р
15.	<b>Оформление блюд.</b> Канапе. Закуски на шпажках.	9	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО ЛР
16.	<b>Оформление блюд.</b> Десерты порционные	10	ЛЗ	М	4	4	ТК	УО ЛР
17.	<b>Оформление блюд.</b> Мини-закуски.	11	ЛЗ	М	2	4	РК	ЛР ПО
18.	<b>Кулинарный арт-дизайн.</b> Оформление коктейлей*	4/6	ЛЗ	М	2	3,9	ТК	ЛР Т ПО
19.	<b>Выходной контроль</b>				0,1		Вых К	3
	Итого				66,1	77,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ЛР-лабораторная работа, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, З – зачет.

\*- с участием производителя

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология карвинга» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: мастер-класс (моделирование) по теме: «Кулинарный арт-дизайн. Оформление коктейлей\*» с шеф-поваром предприятия общественного питания.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью лабораторных занятий является приобретение практических навыков в технике и технологии карвинга, а также в умении создавать композиции из овощей и фруктов; оформлении блюд и напитков.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы - моделирование, пресс-конференция.

Лабораторные занятия, проводимые в виде моделирования, позволяют обучиться основным приемам карвинга, ознакомиться с общими принципами оформления закусок, салатов, основных блюд и напитков.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в аудиториях, оборудованных наглядным материалом.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

## **6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
	2	3	4	5
1	Карвинг своими руками для начинающих Режим доступа: <a href="http://www.svoimi-rukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html">http://www.svoimi-rukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html</a>			1-6
2	Garving. Master Class. Режим доступа: <a href="http://www.Karving.ru">www. Karving.ru</a>			1-6

### **б) дополнительная литература**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	Garving. Master Class. Режим доступа: <a href="http://www.Carving-Academy.com">www. Carving-Academy.com</a>			1-6
2	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119294">https://e.lanbook.com/book/119294</a>	Зурабина, Е. И.	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019	1-6
3	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119617">https://e.lanbook.com/book/119617</a>	Кокшаров, А. А.	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1-6

### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>

### **г) периодические издания**

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.

### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

1. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.

### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

**ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acdmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение



2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение
---	---------------------	---	---

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № 142, оснащенная комплектом необходимого технологического оборудования (механическим, холодильным, тепловым, вспомогательным).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология карвинга» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология карвинга».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология карвинга»**

1. Методические указания по изучению дисциплины «Технология карвинга» включают в себя краткий курс лекций. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология карвинга»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология карвинга» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<b>ESET NOD 32</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
<b>Kaspersky Endpoint Security</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология карвинга» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология карвинга»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология карвинга» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология карвинга» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология карвинга»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология карвинга» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Технология карвинга» внесены следующие изменения:

**6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины  
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
	2	3	4	5
1	Карвинг своими руками для начинающих Режим доступа: <a href="http://www.svoimirukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html">http://www.svoimirukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html</a>			1-5
2	Garving. Master Class. Режим доступа: <a href="http://www.Karving.ru">www.Karving.ru</a>			1-5
3	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a>	Маюрникова Л.А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-5

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология карвинга» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП

  
(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология карвинга»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины  
«Технология карвинга» на 2021/2022 учебный год:

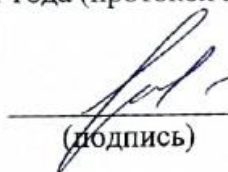
**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательств о, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Карвинг своими руками для начинающих Режим доступа: <a href="http://www.svoimi-rukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html">http://www.svoimi-rukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html</a>			1-6
2	Garving. Master Class. Режим доступа: <a href="http://www.Karving.ru">www. Karving.ru</a>			1-6
3	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a>	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-6
4	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119294">https://e.lanbook.com/book/119294</a>	Зурабина, Е. И.	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019	1-6
5	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119617">https://e.lanbook.com/book/119617</a>	Кокшаров, А. А.	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1-6

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология карвинга» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

Н.Л. Моргунова