

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Краснодарский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ЭК.04 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Краснодар, 2022

Рассмотрено  
Цикловой методической комиссией  
Протокол № 4 от «1» «06» 2022 г.

  
\_\_\_\_\_  
Председатель  
Астахова Е.Ю.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
ГБПОУ КК КПТ  
«  » «  » «  » 2022г.

  
\_\_\_\_\_  
И.В. Остапенко




Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 5 - от «03» «06» 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ЭК.04* Художественная резка овощей и фруктов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчики: Катаева Е.В. преподаватель ГБПОУ КК



Рецензенты:


1. рецензия Дюба С.А. преподаватель ГБПОУ КК КПТ

Квалификация по диплому:

Инженер – технолог  (подпись)

2. рецензия 

Квалификация по диплому:

Инженер – технолог  (подпись)



## РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины ЭК.04 Художественная резка овощей и фруктов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями:

- Историю возникновения техники карвинга;
- Особенности китайского, японского и тайского карвинга;
- Сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга; техника безопасности при работе с материалами и инструментами.
- Приемы подготовки овощей, плодов для дальнейшего производства.

Умениями:

- Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;
- Владеть навыками выполнения узоров на овощах;
- Владеть навыками выполнения узоров на фруктах;
- Выполнять декоративные, творческие композиции;

Разделы рабочей программы соответствуют структуре и содержанию.

В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия.

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины

Рецензент

*Дуба С.А. преподаватель в*  
*кабинете профессионального образования*  
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата *01.09.2022*

М.П.





## РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины *ЭК.04* Художественная резка овощей и фруктов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями:

- *Историю возникновения техники карвинга;*
- *Особенности китайского, японского и тайского карвинга;*
- *Сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга; техника безопасности при работе с материалами и инструментами.*
- *Приемы подготовки овощей, плодов для дальнейшего производства.*

Умениями:

- *Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;*
- *Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;*
- *Владеть навыками выполнения узоров на овощах;*
- *Владеть навыками выполнения узоров на фруктах;*
- *Выполнять декоративные, творческие композиции;*

Разделы рабочей программы соответствуют структуре и содержанию.

В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия.

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины

Рецензент

*И.И. Щедрина Ю.В. Дир. Туизма - Девяшева М.Ю.*  
*Заведующий производством*  
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата *01.09.20dd*



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовления и художественного оформлению различных видов блюд и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке



В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p><i>владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;</i></p> <p><i>владеть навыками выполнения узоров на овощах;</i></p> <p><i>владеть навыками выполнения узоров на фруктах;</i></p> <p><i>выполнять декоративные, творческие композиции;</i></p>
<b>Знать</b>	<p><i>историю возникновения техники карвинга;</i></p> <p><i>особенности китайского, японского и тайского карвинга;</i></p> <p><i>сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;</i></p> <p><i>техника безопасности при работе с материалами и инструментами.</i></p> <p><i>приемы подготовки овощей, плодов для дальнейшего производства.</i></p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Самостоятельная работа	0
Общий объем программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	68
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>		2	
<b>Тема 1.1</b> <b>История развития карвинга.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p><i>История возникновения техники карвинга.</i></p> <p><i>Виды карвинга. Техники мастеров Китая, Японии, тайских мастеров, особенности китайского, японского и тайского карвинга.</i></p> <p><i>Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы. Требованиями к выбору материалов для работы. Просмотр диска по карвингу. Приемы подготовки овощей, плодов для дальнейшего производства</i></p>	1	ОК 1 - 11
<b>Тема 1.2</b> <b>Санитария и гигиена труда. Техника безопасности.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p><i>Техника безопасности при работе с материалами и инструментами. Сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга</i></p>	1	ОК 1-7, 9, 10

	<p>Организация рабочего места. Оснащение оборудования, посуды и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций.</p>		
<p>Раздел 2.</p>		68	
<p><b>Тема 2.1. Основные, простые формы нарезки овощей</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое занятие № 1. Владеть навыками простой формы нарезки клубнеплодов, луковых и капустных овощей. Организация рабочего места. Составление таблицы.</p> <p>Практическое занятие № 2. Владеть навыками простой формы нарезки корнеплодов. Организация рабочего места. Составление таблицы.</p> <p>Практическое занятие № 3. Владеть навыками простой формы нарезки плодовых, тыквенных овощей. Организация рабочего места. Составление таблицы.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><b>OK 1 – 10</b></p> <p><b>OK 1 - 11</b></p>
<p><b>Тема 2.2 Основные, фигурные формы нарезки овощей</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое занятие № 4. Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Яблоневый цветок, маргаритки, примулы из редиса».</p> <p>Практическое занятие № 5. Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Листики из огурца, лебеди из яблок».</p> <p>Практическое занятие № 6. Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Шišки, цветок рудбекии, лилии из моркови».</p>	<p>62</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><b>OK 1 - 11</b></p>







	<p>Практическое занятие № 15 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Упражнение. «Декоративных ваз, изделий из тыквы».</p>	2
	<p>Практическое занятие № 16 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Упражнение. «Декоративных ваз, и подставок из тыквы».</p>	2
	<p>Практическое занятие № 17 . Владеть флористическими навыками при составлении аранжировок из вырезанных овощей и фруктов. Упражнение Составление композиций. Аранжировка вырезанных цветов</p>	2
	<p>Практическое занятие № 18 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах Вырезание. Упражнение. «Декоративных ваз, и подставок из арбуза».</p>	2
	<p>Практическое занятие № 19 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах Вырезание. Упражнение «Декоративных узоров из арбуза цветы».</p>	4
	<p>Практическое занятие № 20 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах. Вырезание. Упражнение «Декоративных узоров из арбуза листики, подсолнухи».</p>	2
	<p>Практическое занятие № 21 Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные надписи на арбузе».</p>	4
	<p>Практическое занятие № 22 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах. Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные рисунки на арбузе».</p>	4
	<p>Практическое занятие № 23 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах. Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные рисунки на тыкве».</p>	2

	<p>Практическое занятие № 24 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах. Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные рисунки на дыне, авокадо».</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 25 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей Вырезание при помощи выемок. Упражнение «Декоративные рисунки цветов из моркови, картофеля».</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 26 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей, выполнение декоративных, творческих композиций. Упражнение «Карбование овощей и составление композиций».</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 27 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей, выполнение декоративных, творческих композиций. Упражнение «Карбование цитрусовых и составление композиций».</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 28 Выполнять декоративные, творческие композиции. Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление бутербродов</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 29 Выполнять декоративные, творческие композиции. Упражнение Мастер – класс. Варианты декоративного оформления и сервировка стола</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 30 Выполнять декоративные, творческие композиции. Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление «Ассорти мясное, рыбное, овощное»</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 31 Выполнять декоративные, творческие композиции. Упражнение Мастер – класс.</p>	2	

	Художественное оформление «Фруктовые горки» по типу Шведского стола»		
<b>Итого</b>	Дифференцированный зачёт.	2	72



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Е.И.Соколова, Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, 2014г, ИЦ Академия.

2. Е.И.Соколова, Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, 2014г, ИЦ Академия.
3. П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
4. Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.

### **3.2.3.Электронные издания:**

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: <https://book.ru/book/932606>
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922543>
3. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177>
4. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<b>Знать</b>	<p><i>историю возникновения техники карвинга;</i></p> <p><i>особенности китайского, японского и тайского карвинга;</i></p> <p><i>сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;</i></p> <p><i>техника безопасности при работе с материалами и инструментами.</i></p> <p><i>приемы подготовки овощей, плодов для дальнейшего производства.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий</p>
<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p><i>владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;</i></p> <p><i>владеть навыками выполнения узоров на овощах;</i></p> <p><i>владеть навыками выполнения узоров на фруктах;</i></p> <p><i>–выполнять декоративные, творческие композиции;</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете</li> <li>- экспертная оценка защиты практических работ;</li> </ul>