

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ДП.06 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

для профессии среднего профессионального образования
43.01.09. Повар, кондитер

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина ДП.06 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| 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:

| | |
|--------------|--|
| Уметь | <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> |
| Знать | <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 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта | |

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 |
| <i>Раздел 1</i> | | 2 | |
| Тема 1.1 История развития карвинга. | <i>Содержание учебного материала</i> | 1 | ОК 1 - 11 |
| | <i>История возникновения техники карвинга. Виды карвинга. Техники мастеров Китая, Японии, тайских мастеров, особенности китайского, японского и тайского карвинга. 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> | | |
| Тема 1.2 Санитария и гигиена труда. Техника безопасности. | <i>Содержание учебного материала</i> | 1 | ОК 1-7, 9, 10 |
| | <i>Техника безопасности при работе с материалами и инструментами. Сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга Организация рабочего места. Оснащение оборудованием, посудой и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций.</i> | | |
| <i>Раздел 2.</i> | | 68 | |
| Тема 2.1. Основные, простые формы нарезки овощей | <i>Содержание учебного материала</i> | 6 | |
| | <i>Практическое занятие № 1. Владеть навыками простой формы нарезки клубнеплодов, луковых и капустных овощей. Организация рабочего места. Составление таблицы.</i> | 2 | ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 |

| | | | |
|---|--|----|------------------|
| | <i>Практическое занятие № 2. Владеть навыками простой формы нарезки корнеплодов. Организация рабочего места. Составление таблицы.</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 3 . Владеть навыками простой формы нарезки плодовых, тыквенных овощей. Организация рабочего места. Составление таблицы.</i> | 2 | |
| Тема 2.2 Основные, фигурные формы нарезки овощей | <i>Содержание учебного материала</i> | 62 | |
| | <i>Практическое занятие № 4 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Яблоневый цветок, маргаритки, примулы из редиса».</i> | 2 | OK 1 - 11 |
| | <i>Практическое занятие № 5 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Листики из огурца, лебеди из яблок».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 6 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Шишки, цветок рудбекии, лилии из моркови».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 7 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Упражнение «Цветок лотоса, хризантема из репчатого лука, пекинской капусты».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 8 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Упражнение. «Цветок мака, лилии из болгарского перца».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 9 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Упражнение. «Каллы, декоративные украшения из лука - порея».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 10 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Упражнение «Детские поделки из овощей».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 11 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из фруктов. Вырезание из фруктов. Упражнение «Детские поделки из фруктов».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 12 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей, фруктов и плодов. Вырезание из овощей, фруктов и плодов. Упражнение «Детские поделки из овощей,</i> | 2 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <i>фруктов и плодов».</i> | | |
| | <i>Практическое занятие № 13 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из цитрусовых. Вырезание из цитрусовых. Упражнение. «Розы из апельсина».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 14 . Владеть флористическими навыками при составлении аранжировок из вырезанных овощей и фруктов. Упражнение Составление композиций.</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 15 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Упражнение. «Декоративных ваз, изделий из тыквы».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 16 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей. Вырезание из овощей. Упражнение. «Декоративных ваз, и подставок из тыквы».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 17 . Владеть флористическими навыками при составлении аранжировок из вырезанных овощей и фруктов. Упражнение Составление композиций. Аранжировка вырезанных цветов</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 18 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах Вырезание. Упражнение. «Декоративных ваз, и подставок из арбуза».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 19 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах Вырезание. Упражнение «Декоративных узоров из арбуза цветы».</i> | 4 | |
| | <i>Практическое занятие № 20 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах. Вырезание. Упражнение «Декоративных узоров из арбуза листики, подсолнухи».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 21 Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные надписи на арбузе».</i> | 4 | |
| | <i>Практическое занятие № 22 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах. Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные рисунки на арбузе».</i> | 4 | |
| | <i>Практическое занятие № 23 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах. Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные рисунки на тыкве».</i> | 2 | |

| | | | |
|--------------|---|-----------|--|
| | <i>Практическое занятие № 24 . Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах. Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные рисунки на дыне, авокадо».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 25 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей Вырезание при помощи выемок. Упражнение «Декоративные рисунки цветов из моркови, картофеля».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 26 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей, выполнение декоративных, творческих композиций. Упражнение «Карбование овощей и составление композиций».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 27 . Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей, выполнение декоративных, творческих композиций. Упражнение «Карбование цитрусовых и составление композиций».</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 28 Выполнять декоративные, творческие композиции. Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление бутербродов</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 29 Выполнять декоративные, творческие композиции. Упражнение Мастер – класс. Варианты декоративного оформления и сервировка стола</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 30 Выполнять декоративные, творческие композиции. Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление «Ассорти мясное, рыбное, овощное»</i> | 2 | |
| | <i>Практическое занятие № 31 Выполнять декоративные, творческие композиции. Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление «Фруктовые горки» по типу Шведского стола»</i> | 2 | |
| | <i>Дифференцированный зачёт.</i> | 2 | |
| Итого | | 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. Дополнительные 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 |
| Знать | <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> | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий |
| Уметь | <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> | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете - экспертная оценка защиты практических работ; |

