

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена
Цикловой методической
комиссией специальных дисциплин,
профессиональных модулей
Протокол № 11 от 06.06 2024 г.
Председатель

И.В. Остапенко
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 6 от 03.06.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КПТ
«05» «06» 2024 г.
И.В. Остапенко
И.В. Остапенко



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22 декабря 2016 г. № 44898, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, естественно-научного профиля

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

Разработчик: преподаватель Варшавская Л.А.
ГБПОУ КК КПТ Л.А. (подпись)

Рецензенты:

1 рецензия:

Сухорукова Н.А.
(подпись, ФИО)

инженер-технолог
(квалификация по диплому)

2 рецензия:

Полешко А.В.
(подпись, ФИО)

инженер-технолог
(квалификация по диплому)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 3
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	6
3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА	12
4. ЛИТЕРАТУРА	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию,

с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.12 Специальный рисунок и лепка

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель программы - формирование у обучающихся приемов, умений и навыков по приготовлению и художественному оформлению различных видов блюд

- **научить** обучающихся правильной работе с инструментами для карвинга;
- **развитие** фантазии и воображения обучающихся;
- **развитие** художественно-творческих способностей обучающихся, в создании композиций и элементов украшения из овощей и фруктов;
- **научить** выполнять композиции из овощей и фруктов;
- **дать** обучающимся возможность проявить себя и добиться успеха;
- **развитие** интереса к искусству карвинга;
- **расширить** кругозор обучающихся;

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомления с культурными традициями восточного карвинга;
- воспитание культуры оформления блюд;
- научить применять полученные знания на практике.
- Освоить технологии приготовления различных видов блюд и их художественное оформление из различных видов продуктов.
- Формировать умения и навыки работы, используя специальные ножи для фигурной нарезки овощей (карвинг) и приспособления

- Формировать навыки использования профессиональной терминологии.
- Развивать творческие способности, логическое мышление, аккуратность, глазомер, чувство симметрии.
- Воспитывать индивидуальность, трудолюбие, усидчивость, внимательность, толерантность и терпение, т. е. профессиональные компетенции.

Требования к результатам освоения программы:

Должны знать:

- 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

Должны уметь:

- 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;

Обучающийся должен иметь практический опыт:

- владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;
- владеть флористическими навыками при составлении аранжировок из вырезанных овощей и фруктов
- владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;
- выполнения декоративных, творческих композиций;

Общие требования к личностным результатам по дисциплине
 ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов
 профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты, поэтому для планирования воспитательной работы используется согласованный образ результата – «Портрет выпускника СПО». Портрет выпускника СПО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹(при наличии)	

Использование новых технологий в профессиональной деятельности.	ЛР 18
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями²(при наличии)	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 20
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса³(при наличии)	
Проявляющий устойчивый интерес и потребность к здоровому и активному образу жизни.	ЛР 23
Осознающий ответственность за благополучие своей жизни	ЛР 24
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 25

³ Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

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	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.13Художественная резка овощей и фруктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
I	2	4	5
Раздел 1. Карвинг.		2	
Тема 1.1. Карвинг. Техника безопасности.	Содержание учебного материала	2	
	1		ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10
Раздел 2. Художественная резка овощей и фруктов		68	
Тема 2. Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов 1	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	36	
	1		Практическая работа № 1 Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов. Организация рабочего места.
	2		Практическая работа № 2 Нарезка клубнеплодов, луковых и капустных овощей. Составление таблицы
	3		Практическая работа № 3 Нарезка корнеплодов. Составление таблицы
	4		Практическая работа № 4 Нарезка тыквенных овощей. Составление таблицы
	5		Практическая работа № 5 Выполнение декоративных украшений из
			ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10

	овощей: упражнение «Яблоневый цветок, маргаритки, примулы из редиса»
6	Практическая работа № 6 Выполнение декоративных украшений из овощей: упражнение «Листики из огурца, лебеди из яблок»
7	Практическая работа № 7 Выполнение декоративных украшений из овощей: упражнение «Яблоневый цветок, маргаритки, примулы из редиса»
8	Практическая работа № 8 Выполнение декоративных украшений из овощей: упражнение «Шишки, цветок рудбекии, листья из моркови»
9	Практическая работа № 9 Выполнение декоративных украшений из овощей: упражнение «Цветок лотоса, хризантема из репчатого лука, пекинской капусты»
10	Практическая работа № 10 Выполнение декоративных украшений из овощей: упражнение «Цветок мака, листья из болгарского перца»
11	Практическая работа № 11 Выполнение декоративных украшений из овощей: упражнение «Детские поделки из овощей»
12	Практическая работа № 12 Выполнение декоративных украшений из фруктов: упражнение «Детские поделки из фруктов»
13	Практическая работа № 13 Выполнение декоративных украшений из фруктов: упражнение «Розы из апельсина»
14	Практическая работа № 14 Выполнение декоративных украшений из фруктов: составление композиций из вырезанных овощей
15	Практическая работа № 15 Выполнение декоративных украшений из фруктов: составление композиций из вырезанных фруктов.
16	Практическая работа № 16 Выполнение декоративных украшений из фруктов и овощей: декоративные подставки.
17	Практическая работа № 17 Выполнение декоративных украшений из фруктов и овощей: декоративные вазы
18	Практическая работа № 18 Выполнение декоративных украшений из фруктов и овощей: составление букетов. Принципы аранжировки

<p>Тема 2.2. Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах</p>	<p>Практические занятия</p> <p>1 Практическая работа № 19 Владение навыками выполнения узоров на овощах и фруктах: вырезание из арбуза. Декоративные вазы</p> <p>2 Практическая работа № 20 Владение навыками выполнения узоров на овощах и фруктах: декоративные узоры на арбузе. Цветы.</p> <p>3 Практическая работа № 21 Владение навыками выполнения узоров на овощах и фруктах: декоративные узоры на арбузе. Листья, подсолнухи.</p> <p>4 Практическая работа № 22 Владение навыками выполнения узоров на овощах и фруктах: декоративные узоры и надписи.</p> <p>5 Практическая работа № 23 Владение навыками выполнения узоров на овощах и фруктах: декоративные рисунки</p> <p>6 Практическая работа № 24 Владение навыками выполнения узоров на овощах и фруктах: рисунки на тыкве</p> <p>7 Практическая работа № 25 Владение навыками выполнения узоров на овощах и фруктах: декоративные рисунки цветов из моркови, картофеля</p> <p>8 Практическая работа № 26 Владение навыками выполнения узоров на овощах и фруктах: декоративные рисунки на тыкве, авокадо</p>	<p>16</p> <p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10</p>
<p>Тема 2.3 выполнять декоративные, творческие композиции;</p>	<p>Практические занятия</p> <p>1 Практическая работа № 27 Владение навыками выполнения декоративных, творческих композиций: карбование овощей и составление композиций</p> <p>2 Практическая работа № 28 Владение навыками выполнения декоративных, творческих композиций: карбование цитрусовых и составление композиций</p> <p>3 Практическая работа № 29 Владение навыками выполнения декоративных, творческих композиций: карбование фруктов и составление композиций</p> <p>4 Практическая работа № 30 Владение навыками выполнения декоративных, творческих композиций: оформление холодных закусок.</p> <p>5 Практическая работа № 31 Владение навыками выполнения декоративных, творческих композиций: оформление банкетных блюд</p>	<p>16</p> <p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10</p>

6	Практическая работа № 32 Владение навыками выполнения декоративных, творческих композиций: варианты декоративного оформления стола.		
7	Практическая работа № 33 Владение навыками выполнения декоративных, творческих композиций: оформление различных видов нарезок.		
8	Практическая работа № 34 Владение навыками выполнения декоративных, творческих композиций: фруктовые «горки» по типу шведского стола		
	Дифференцированный зачёт	2	
	Итого	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины

требует наличия учебного кабинета, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий
- инструкции для проведения практических работ (на каждый стол);
- комплект учебно-методической документации

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. И.Н. Иванова «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2021г.

2. Электронные ресурсы.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, уч.пособ., Авторы: Богачева А. А, Феникс, 2018г. <https://new.znaniium.com/catalog/document?id=315878>

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Опрос, тестирование, экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Выполнение заданий дифференцированный зачет</p>
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>приемы подготовки овощей, плодов для дальнейшего производства</p>	<p>Опрос, тестирование, экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Выполнение заданий дифференцированный зачет</p>

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем Варшавский А.А.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22 декабря 2016 г. № 44898, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, естественно-научного профиля

Язык и стиль изложения, терминология доступны для обучения специалистов среднего звена о профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины.

Рекомендовано к использованию в учебных заведениях системы СПО.

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных учреждениях

Рецензент Суровиков А.А. ООО Кубанские хлебы
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)
личная подпись А.А. Суровиков

Дата 30.09.2014



РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем Варшавской А.А.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22 декабря 2016 г. № 44898, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, естественно-научного профиля

Язык и стиль изложения, терминология доступны для обучения специалистов среднего звена о профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины.

Рекомендовано к использованию в учебных заведениях системы СПО.

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных учреждениях

Рецензент Гемешко А.В. ресторан Шведский
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата

30.01.2024

