

Министерство образования, науки и  
молодежной политики Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и  
железнодорожного транспорта»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов**

Профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер

срок обучения 3 года 10 месяцев

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 13 «Художественная резка овощей и фруктов»

### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13 «Художественная резка овощей и фруктов» является вариативной частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 повар, кондитер. Содержание учебной дисциплины учитывает международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1-ОК.4, ОК.6 - ОК.10.,

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	- владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов; - владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах; - выполнять творческие композиции;	- историю возникновения техники карвинга; - сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга; - различать виды и техник карвинга; - технику безопасности при работе с материалами и инструментами;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	<b>3</b>
практические занятия	<b>68</b>
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>

---

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП 13 Художественная резка овощей и фруктов**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов <sup>2</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1. Теоретические основы карвинга</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 1.1 Теоретические основы художественной резки овощей и фруктов</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Введение. Систематизация карвинговых изделий и композиций.	1	<b>ОК1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</b>
	Инструментарий применяющийся в карвинге. Техника безопасности при работе с инструментами для карвинга.	1	
	Характеристика овощей и фруктов, используемых для карвинга. Материалы и инструменты для очистки фрукт и овощей.	1	
<b>Раздел 2. Поверхностно-резные изделия</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1 Приемы резьбы по овощам и фруктам</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 1:</b> Вырезание простейших элементов резбовых узоров.	1	
	<b>Практическое занятие № 2:</b> Вырезание геометрического орнамента.	1	
	<b>Практическое занятие № 3:</b> Вырезание растительного орнамента.	1	
	<b>Практическое занятие № 4:</b> Вырезание цветочных композиций в технике контурной резьбы.	1	
<b>Тема 2.2 Технология вырезания листьев</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>ОК1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 5:</b> Вырезание простых листьев.	1	
	<b>Практическое занятие № 6:</b> Вырезание сложных листьев.	1	
	<b>Практическое занятие № 7:</b> Вырезание составных листьев.	1	
	<b>Практическое занятие № 8:</b> Вырезание декоративного листочка из боковины кабачка.	1	
	<b>Практическое занятие № 9:</b> Вырезание декоративного листочка из картофельной пластины.	1	
	<b>Практическое занятие № 10:</b> Вырезание декоративного листочка из тыквы.	1	

<sup>2</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

<b>Раздел 3. Рельефные карвинговые изделия</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 3.1 Поверхностно- рельефные карвинговые изделия</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 11:</b> Вырезание бабочки на арбузе в технике поверхностно-рельефной резьбы.	1	<b>ОК1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 12:</b> Вырезание олененка на дыне в технике поверхностно-рельефной резьбы.	1	
<b>Тема 3.2 Объемно- рельефные изделия</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	
	<b>Практическое занятие № 13:</b> Вырезание узора «Роза» на арбузе в технике объемно-рельефной резьбы.	1	<b>ОК1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 14:</b> Вырезание узора «Лучи» на арбузе в технике объемно-рельефной резьбы.	1	
	<b>Практическое занятие № 15:</b> Вырезание узора «Цветок» на арбузе в технике объемно-рельефной резьбы.	1	
<b>Тема 3.3 Прорезные изделия</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 16:</b> Вырезание прорезной вазы из арбуза.	1	<b>ОК1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 17:</b> Вырезание прорезной вазы из тыквы.	1	
<b>Раздел 4. Фигурные карвинговые изделия</b>		<b>51</b>	
<b>Тема 4.1 Технология вырезания фигурных цветов и шишек из картофеля и округлых корнеплодов</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>11</b>	
	<b>Практическое занятие № 18:</b> Вырезание заготовок из картофеля и округлых корнеплодов.	1	<b>ОК1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 19:</b> Вырезание розы простейшего исполнения из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 20:</b> Вырезание розы-бутона из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 21:</b> Вырезание распустившейся розы из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 22:</b> Вырезание розы с крупными лепестками из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 23:</b> Вырезание отцветающей розы из картофеля и округлых	1	

	корнеплодов.		
	<b>Практическое занятие № 24:</b> Вырезание георгина из свеклы.	1	
	<b>Практическое занятие № 25:</b> Вырезание астры из свеклы.	1	
	<b>Практическое занятие № 26:</b> Вырезание декоративного цветка из зеленой редьки.	1	
	<b>Практическое занятие № 27:</b> Нарезка астр из репчатого лука.	1	
	<b>Практическое занятие № 28:</b> Нарезка кувшинки из репчатого лука.	1	
<b>Тема 4.2 Технология вырезания фигурных цветов и шишек из корнеплодов продолговатой формы</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	<b>ОК1-10 ЛР 15-20 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 29:</b> Вырезание тюльпана из моркови.	1	
	<b>Практическое занятие № 30:</b> Вырезание подснежника из дайкона.	1	
	<b>Практическое занятие № 31:</b> Вырезание лилии простейшей формы из дайкона.	1	
	<b>Практическое занятие № 32:</b> Вырезание розы с плоскими лепестками из корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 33:</b> Вырезание нарцисса из моркови.	1	
	<b>Практическое занятие № 34:</b> Вырезание ромашки декоративной из дайкона.	1	
	<b>Практическое занятие № 35:</b> Вырезание ромашки садовой из дайкона.	1	
	<b>Практическое занятие № 36:</b> Вырезание шишки с простейшей формой чешуек из корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 37:</b> Вырезание шишки с двухсторонней овальной формой чешуек.	1	
	<b>Практическое занятие № 38:</b> Вырезание шишки с треугольной формой чешуек.	1	
	<b>Практическое занятие № 39:</b> Вырезание кедровой шишки из корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 40:</b> Вырезание початка простейшей формы из корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 41:</b> Вырезание гофрированного початка из корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 42:</b> Вырезание люпина из корнеплодов.	1	
	<b>Практическое занятие № 43:</b> Вырезание хризантем из моркови.	1	
<b>Практическое занятие № 44:</b> Вырезание розы из моркови.	1		
<b>Практическое занятие № 45:</b> Вырезание георгин из моркови.	1		

	<b>Практическое занятие № 46:</b> Вырезание астр из моркови.	1	
<b>Тема 4.3</b> <b>Технология</b> <b>вырезания</b> <b>фигурных цветов</b> <b>из двухцветных</b> <b>корнеплодов</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-10</b> <b>ЛР 15-20</b> <b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 47:</b> Вырезание декоративных цветов из редиса.	1	
	<b>Практическое занятие № 48:</b> Вырезание декоративных цветов из черной редьки.	1	
<b>Тема 4.4</b> <b>Технология</b> <b>вырезания</b> <b>фигурных цветов</b> <b>из тыквенных и</b> <b>пасленовых</b> <b>овощей</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>	
	<b>Практическое занятие № 49:</b> Вырезание лилии из огурца.	1	
	<b>Практическое занятие № 50:</b> Нарезка мелких цветов из огурцов.	1	
	<b>Практическое занятие № 51:</b> Вырезание кувшинки из цукини.	1	
	<b>Практическое занятие № 52:</b> Вырезание водяной лилии из цукини.		
	<b>Практическое занятие № 53:</b> Вырезание розы из тыквы.	1	
	<b>Практическое занятие № 54:</b> Вырезание тюльпана из болгарского перца.	1	
	<b>Практическое занятие № 55:</b> Вырезание цветов из помидора.	1	
<b>Тема 4.5</b> <b>Технология</b> <b>вырезания</b> <b>фигурных цветов</b> <b>из фруктов</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	<b>ОК1-10</b> <b>ЛР 15-20</b> <b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 56:</b> Вырезание лебедей из яблок.	1	
	<b>Практическое занятие № 57:</b> Вырезание звездочек из яблок.	1	
	<b>Практическое занятие № 58:</b> Вырезание роз из яблок.	1	
	<b>Практическое занятие № 59:</b> Вырезание корзинок из лимона, апельсина.	1	
	<b>Практическое занятие № 60:</b> Вырезание цветов из лимона.	1	
	<b>Практическое занятие № 61:</b> Вырезание лебедей из апельсина.	1	
	<b>Практическое занятие № 62:</b> Создание композиций из нескольких видов фруктов.	1	
	<b>Практическое занятие № 63:</b> Творческая работа. Создание декоративной композиции.	1	
<b>Тема 4.6</b> <b>Анималистические</b> <b>изделия детского</b> <b>карвинга</b>	<b>Практическое занятие № 64:</b> Вырезание морского конька из кабачка.	1	<b>ОК1-10</b> <b>ЛР 15-20</b> <b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие № 65:</b> Вырезание черепахи из апельсина.	1	
	<b>Практическое занятие № 66:</b> Вырезание «золотой рыбки» из лимона.	1	
	<b>Практическое занятие № 67:</b> Вырезание утенка из картофеля и моркови.	1	

	<b>Практическое занятие № 68:</b> Вырезание крокодила из огурца.	1	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	1	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

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

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЭОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- телевизор;
- комплект обучающих видеофильмов.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

Махлис А.А. Декоративная резьба по овощам и фруктам. М.: Гуманитарный изд.центр ВЛАДОС, 2013. – 152 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения, *практических занятий*, , а также *выполнения обучающимися индивидуальных заданий*.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;</li> <li>- владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;</li> <li>- выполнять творческие композиции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>- выполнение и защита практических работ</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- историю возникновения техники карвинга;</li> <li>- сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;</li> <li>- различать виды и техник карвинга;</li> <li>- технику безопасности при работе с материалами и инструментами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>- выполнение и защита практических работ</li> </ul>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024