

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

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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 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 ЛР 13,14	- 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
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	68
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	68
<i>Самостоятельная работа</i> ¹	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

¹ 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 ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2		
Раздел 1. Теоретические основы карвинга		3	
Тема 1.1 Теоретические основы художественной резки овощей и фруктов	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Введение. Систематизация карвинговых изделий и композиций.	1	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	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	
Раздел 2. Поверхностно-резные изделия		10	
Тема 2.1 Приемы резьбы по овощам и фруктам	Практические занятия	4	ОК 1-10 13,14 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
	Практическое занятие № 1: Вырезание простейших элементов резьбовых узоров.	1	
	Практическое занятие № 2: Вырезание геометрического орнамента..	1	
	Практическое занятие № 3: Вырезание растительного орнамента.	1	
	Практическое занятие № 4: Вырезание цветочных композиций в технике контурной резьбы.	1	
Тема 2.2	Практические занятия		

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Технология вырезания листьев	Практическое занятие № 5: Вырезание простых листьев.	1	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 6: Вырезание сложных листьев.	1	
	Практическое занятие № 7: Вырезание составных листьев.	1	
	Практическое занятие № 8: Вырезание декоративного листочка из боковины кабачка.	1	
	Практическое занятие № 9: Вырезание декоративного листочка из картофельной пластины.	1	
	Практическое занятие № 10: Вырезание декоративного листочка из яблока.	1	
Раздел 3. Рельефные карвинговые изделия		7	
Тема 3.1 Поверхностно- рельефные карвинговые изделия	Практические занятия	2	ОК 1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 11: Вырезание бабочки на яблоке в технике поверхностно-рельефной резьбы.	1	
	Практическое занятие № 12: Вырезание олененка на яблоке в технике поверхностно-рельефной резьбы.	1	
Тема 3.2 Объемно- рельефные изделия	Практические занятия	3	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 13: Вырезание узора «Роза» на яблоке в технике объемно-рельефной резьбы.	1	
	Практическое занятие № 14: Вырезание узора «Лучи» на моркови в технике объемно-рельефной резьбы.	1	
	Практическое занятие № 15: Вырезание узора «Цветок» на моркови в технике объемно-рельефной резьбы.	1	
Тема 3.3	Практические занятия	2	

Прорезные изделия	Практическое занятие № 16: Вырезание прорезной вазы из моркови.	1	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 17: Вырезание прорезной вазы из тыквы.	1	
Раздел 4. Фигурные карвинговые изделия		51	
Тема 4.1 Технология вырезания фигурных цветов и шишек из картофеля и округлых корнеплодов	Практические занятия	11	
	Практическое занятие № 18: Вырезание заготовок из картофеля и округлых корнеплодов.	1	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 19: Вырезание розы простейшего исполнения из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 20: Вырезание розы-бутона из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 21: Вырезание распустившейся розы из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 22: Вырезание розы с крупными лепестками из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 23: Вырезание отцветающей розы из картофеля и округлых корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 24: Вырезание георгина из свеклы.	1	
	Практическое занятие № 25: Вырезание астры из свеклы.	1	
	Практическое занятие № 26: Вырезание декоративного цветка из зеленой редьки.	1	
	Практическое занятие № 27: Нарезка астр из репчатого лука.	1	
Практическое занятие № 28: Нарезка кувшинки из репчатого лука.	1		
Тема 4.2	Практические занятия	18	

Технология вырезания фигурных цветов и шишек из корнеплодов продолговатой формы	Практическое занятие № 29: Вырезание тюльпана из моркови.	1	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 30: Вырезание подснежника из дайкона.	1	
	Практическое занятие № 31: Вырезание лилии простейшей формы из дайкона.	1	
	Практическое занятие № 32: Вырезание розы с плоскими лепестками из корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 33: Вырезание нарцисса из моркови.	1	
	Практическое занятие № 34: Вырезание ромашки декоративной из дайкона.	1	
	Практическое занятие № 35: Вырезание ромашки садовой из дайкона.	1	
	Практическое занятие № 36: Вырезание шишки с простейшей формой чешуек из корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 37: Вырезание шишки с двухсторонней овальной формой чешуек.	1	
	Практическое занятие № 38: Вырезание шишки с треугольной формой чешуек.	1	
	Практическое занятие № 39: Вырезание кедровой шишки из корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 40: Вырезание початка простейшей формы из корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 41: Вырезание гофрированного початка из корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 42: Вырезание люпина из корнеплодов.	1	
	Практическое занятие № 43: Вырезание хризантем из моркови.	1	
	Практическое занятие № 44: Вырезание розы из моркови.	1	
Практическое занятие № 45: Вырезание георгин из моркови.	1		
Практическое занятие № 46: Вырезание астр из моркови.	1		
Тема 4.3	Практические занятия	2	

Технология вырезания фигурных цветов из двухцветных корнеплодов	Практическое занятие № 47: Вырезание декоративных цветов из редиса.	1	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 48: Вырезание декоративных цветов из черной редьки.	1	
Тема 4.4 Технология вырезания фигурных цветов из тыквенных и пасленовых овощей	Практические занятия	7	
	Практическое занятие № 49: Вырезание лилии из огурца.	1	
	Практическое занятие № 50: Нарезка мелких цветов из огурцов.	1	
	Практическое занятие № 51: Вырезание кувшинки из цукини.	1	
	Практическое занятие № 52: Вырезание водяной лилии из цукини.		
	Практическое занятие № 53: Вырезание розы из тыквы.	1	
	Практическое занятие № 54: Вырезание тюльпана из болгарского перца.	1	
	Практическое занятие № 55: Вырезание цветов из помидора.	1	
Тема 4.5 Технология вырезания фигурных цветов из фруктов	Практические занятия	8	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 56: Вырезание лебедей из яблок.	1	
	Практическое занятие № 57: Вырезание звездочек из яблок.	1	
	Практическое занятие № 58: Вырезание роз из яблок.	1	
	Практическое занятие № 59: Вырезание корзинок из лимона, апельсина.	1	
	Практическое занятие № 60: Вырезание цветов из лимона.	1	
	Практическое занятие № 61: Вырезание лебедей из апельсина.	1	
	Практическое занятие № 62: Создание композиций из нескольких видов фруктов.	1	
	Практическое занятие № 63: Творческая работа. Создание декоративной композиции.	1	

Тема 4.6 Анималистические изделия детского карвинга	Практическое занятие № 64: Вырезание морского конька из кабачка.	1	ОК1-10 ЛР 13,14 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 65: Вырезание черепахи из апельсина.	1	
	Практическое занятие № 66: Вырезание «золотой рыбки» из лимона.	1	
	Практическое занятие № 67: Вырезание утенка из картофеля и моркови.	1	
	Практическое занятие № 68: Вырезание крокодила из огурца.	1	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	
Всего:		72	

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
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов; - владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах; - выполнять творческие композиции; 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024