

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

2017

Рассмотрена на заседании
Цикловой методической комиссии
«Сферы обслуживания»
_____ Т.В.Гавозда
« ____ » _____ 2017 г.
Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИСТ
_____ Н.В.Плошник
« ____ » _____ 2017 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчики:

Меркулова И.В. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

Рецензенты:

Ущенко И.В. заведующая
производством ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер - технолог

Андрющенко В.Л. директор ОО
«Моранд»
Квалификация по диплому:
инженер –технолог

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

1.1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны **уметь:**

- создавать композицию из овощей и фруктов;
- оформлять блюда и напитки.

должны знать:

- историю развития карвинга;
- основные приемы и инструменты карвинга;
- принципы декорирования закусок и салатов;
- принципы декорирования основных блюд;
- принципы арт-дизайна напитков.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Учебная дисциплина введена за счет часов вариативной части

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	68
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1.История развития карвинга	Содержание учебного материала	1	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	История возникновения карвинга	1	
Раздел 2. Украшения из фруктов и овощей		55	
Тема 2.1. Методология карвинга	Содержание учебного материала	1	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	Техника вырезания. Инструменты для карвинга	1	
Тема 2.2. Украшения из фруктов	Содержание учебного материала	12	
	Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов Украшения из фруктов.		
	Тематика практических занятий	12	
	Лебеди из красного и зеленого яблок		
	Бабочка из цитрусовых		
	Птица из апельсина		
	Корона из цитрусовых		
	Корзина для фруктов из арбуза.		
	Композиция из фруктов.		
Тема 2.3. Украшения из овощей	Содержание учебного материала	42	
	Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из овощей Украшения из овощей		
	Тематика практических занятий	42	
	Листочки и спиральки из огурцов	1	
	Цветок из тонких длинных ломтиков огурца	1	

	Цветок из лука - порея	1	
	Лилия из огурца	1	
	Лилия из моркови	1	
	Цветок из репчатого лука	1	
	Хризантема из пекинской капусты	1	
	Хризантема из репчатого лука	1	
	Каллы из острого перца	2	
	Бантик из лука - порея	2	
	Георгины из моркови и картофеля	2	
	Цветок из огурца и моркови	2	
	Шишка из моркови	2	
	Цветок из помидора	2	
	Коврик из огурца для декорирования	2	
	Праздничный букет из пекинской капусты	2	
	Розы из картофеля	2	
	Розы из помидоров,	2	
	Розы из редиса, дайкона	2	
	Крокодил из огурца	2	
	Дед мороз из овощей	2	
	Бычок и коровки из помидоров, оливок	2	
	Веселый гороскоп	2	
	Аквариум из овощей	2	
	Композиция из овощей	2	
Раздел3. Оформление блюд	Содержание учебного материала	14	ПК 1.2-1.4
	Оформление блюд		2.2-2.8
	Тематика практических занятий	14	3.2-3.6
	Украшения из масла.	2	4.2.-4.5
	Сырная тарелка.	2	5.2-5.5
	Мясное ассорти.	2	ОК 1-11
	Канапе. Закуски на шпажках	2	
	Десерты порционные	2	
	Мини-закуска.	2	
	Кулинарный арт-дизайн. Оформление коктейлей	2	

	Дифференцированный зачет	2	
	Итого	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электронные)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- производственный инвентарь и инструменты

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, презентационный материал

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник. Издательский центр «Академия», 2010 –400 с..
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник. М. Издательский центр «Академия», 2010 –304 с

Дополнительные источники:

- Красичкина А.Г. Украшение блюд. -М.: Эксмо, 2006
- Рудольф Биллер Как украсить блюда. – М.: «АСТ-ПРЕСС КНИГА»,2004
- Усова Ю. Как украсить блюда. -М.: Издательство ЭКСМО –Пресс,2002

Интернет –ресурсы

www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»

<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

<http://supercook.ru> - Карвинг - Обучение технике карвинга с пошаговыми фото.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
обучающийся должен уметь	Оценка выполнения практических заданий.
-создавать композицию из овощей и фруктов; - оформлять блюда и напитки	
Обучающийся должен знать:	
- историю развития карвинга; - основные приемы и инструменты карвинга;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы. Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета.

- принципы декорирования закусок и салатов; - принципы декорирования основных блюд; - принципы арт-дизайна напитков.	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет