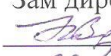


Комитет образования, науки молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено:
на заседании МК
специальных дисциплин
Протокол № 1
от «28» 08 2023г

Председатель МК
 /Дерябин А.В./

Утверждаю
Зам директора по УПР
 Н. С. Вдовина
от «30» 08 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП. 10 «Карвинг»

для профессий среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии (ППКРС)

43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Ленинский агропромышленный техникум»

Разработчик: Джичоная Дарья Сергеевна,
преподаватель специальных дисциплин

г. Ленинск 2023г.

Рабочая программа дисциплины **Карвинг** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ленинский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Джичоная Дарья Сергеевна

преподаватель специальных дисциплин

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 10. Карвинг

название дисциплины

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной 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 дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в вариативную часть

указать принадлежность дисциплины к учебному циклу

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У.1. –создавать композицию из овощей и фруктов;
- У.2- оформлять блюда и напитки

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 3.1.- историю развития карвинга;
- 3.2- основные приемы и инструменты карвинга;
- 3.3- принципы декорирования закусок и салатов;
- 3.4- принципы декорирования основных блюд;
- 3.5 - принципы арт-дизайна напитков.

Результатом освоения программы дисциплины является освоение обучающимися элементов компетенций:

Шифр Компетенций	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемных ситуаций в	Распознавать задачу или проблему в профес	Актуальный профессиональный социальный кон

	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>различных контекстах</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе очевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>сиональном социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>текст, в котором приходится работать и жить</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации,</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска</p>

		выделять в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	информации.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять	Понимание	Описывать	Сущность

	гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно воздействовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение профессиональной деятельности в нормативных и учетно – отчетных документов на государственном и иностранном языке.	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач.	Виды учетно – отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность	Определение инвестиционной	Выявлять достоинства и	Основы предпринимательско

	<p>льскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес – плана. Умение презентовать бизнес – идею. Определение источников финансирования. Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела.</p>	<p>недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес- план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.</p>	<p>й деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес – планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.</p>
--	--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 10. КАРВИНГ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1.	2.	3.	4.
Раздел 1. История развития карвинга			
Тема 1.1. История возникновения карвинга на Востоке	Содержание учебного материала История возникновения карвинга на Востоке. История развития китайской техники карвинга. История развития японской техники карвинга. История развития тайской техники карвинга.		
	1	История возникновения карвинга на Востоке	1
	2	История развития китайской техники карвинга	1
	3	История развития японской техники карвинга	1
	4	История развития тайской техники карвинга	1
Тема 1.2. История развития карвинга в Европе и Америке.	Содержание учебного материала История развития карвинга в Европе и Америке		
	5	История развития карвинга в Европе	1
	6	История развития карвинга в Америке	1
Тема 1.3. История развития карвинга в России.	Содержание учебного материала История развития карвинга в России.		
	7	История развития карвинга в России.	1
	8	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Выполнение домашнего задания</i> <i>Подготовить сообщение по теме: «История развития карвинга»</i>	1
Раздел 2. Украшения из фруктов и овощей			
Тема 2.1. Методология карвинга	Содержание учебного материала Методология карвинга. Техника вырезания. Инструменты для карвинга		
	9	Понятие карвинг	1
	10	Инструменты для карвинга	1
	11	Требование к материалу для карвинга	1
	12	Техника вырезания.	1
Тема 2.2. Украшения из фруктов	Содержание учебного материала Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из		

	фруктов	
	13 Украшения из фруктов.	1
	14 Лебеди из красного и зеленого яблок	1
	15 Бабочка из цитрусовых	1
	16 Птица из апельсина	1
	17 Корона из цитрусовых	1
	18 Корзина для фруктов из арбуза.	1
	19 Композиция из фруктов.	1
Тема 2.3. Украшения из овощей	Содержание учебного материала Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из овощей	
	20 Украшения из овощей	1
	21 Листочки и спиральки из огурцов Цветок из тонких длинных ломтиков огурца. Лилия из огурца	1
	22 Цветок из лука – порея Бантик из лука - порея Цветок из репчатого лука Хризантема из репчатого лука	1
	23 Цветок из моркови Лилия из моркови Шишка из моркови Георгины из моркови	1
	24 Георгины из картофеля Розы из картофеля	1
	25 Розы из редиса, дайкона	1
	26 Хризантема из пекинской капусты Праздничный букет из пекинской капусты	1
	27 Цветок из помидора Розы из помидоров	1
	28 Коврик из огурца для декорирования	1
	29 Композиция из овощей	1
	30 <i>Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания Подготовить презентацию по карвингу из фруктов</i>	1
	31 <i>Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания Подготовить презентацию по карвингу из овощей.</i>	1
Раздел3. Оформление блюд	Содержание учебного материала Оформление блюд. Украшения из масла. Оформление блюд. Сырная тарелка. Оформление блюд. Мясное ассорти. Оформление блюд. Канапе. Закуски на шпажках Оформление блюд. Десерты порционные. Оформление блюд. Мини-закуски.	

	Кулинарный арт-дизайн. Оформление коктейлей		
32	Украшения из масла.		1
33	Сырная тарелка.		1
34	Мясное ассорти.		1
35	Канapé. Закуски на шпажках		1
36	Десерты порционные		1
37	Мини-закуски.		1
38	Кулинарный арт-дизайн. Оформление коктейлей		1
39	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания Подготовить сообщение по теме: Декорирование блюд, закусок, коктейлей.		1
40	Дифференцированный зачет.		1
Всего:	40		40

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 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- наборы для карвинга

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

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
обучающийся должен уметь	Оценка выполнения практических заданий.
У.1. –создавать композицию из овощей и фруктов; У.2- оформлять блюда и напитки	
Обучающийся должен знать:	
3.1.- историю развития карвинга; 3.2- основные приемы и инструменты карвинга; 3.3- принципы декорирования закусок и салатов; 3.4- принципы декорирования основных блюд; 3.5 - принципы арт-дизайна напитков.	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы. Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета.
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет