

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 11. ИСКУССТВО КАРВИНГА**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**20 г.**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины **ОП 11. ИСКУССТВО КАРВИНГА** составлена на основе Федерального реестра примерных образовательных программ СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования) от 31.03.2017 г. регистрационный номер 43.01.09-170331

Организация-составитель: КГБПОУ «Алейский технологический техникум»

**Составители:**

Глухих Елена Петровна – преподаватель междисциплинарного курса, высшая квалификационная категория

РАССМОТРЕНА На заседании педсовета КГБПОУ «Алейский технологический техникум» Протокол № « » 20 г	Рассмотрена и одобрена предметно – цикловой комиссией Протокол № « » 20__ г. Председатель ПЦК _____/Н.А.Кононенко/
---	--

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр.</b>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>4</b>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>5-7</b>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>8</b>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>9</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## ОП 10. ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>

	<p>весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;          правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

## **2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>16</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 «КАРВИНГ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 «Карвинг»	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Понятие карвинг Инструменты для карвинга Требование к материалу для карвинга Украшение из моркови и яблок Украшение из огурца Украшение из картофеля Украшение из лука Украшение из редьки Украшение из болгарского перца Композиции из овощей Композиции из фруктов	15	
	<b>Практические занятия</b>	16	3
	<b>Практическое занятие № 1</b> «Цветок из яблока»		
	<b>Практическое занятие № 2</b> «Листок из яблока»		
	<b>Практическое занятие № 3</b> «Хризантемы из моркови»		
	<b>Практическое занятие № 4</b> «Лилия из моркови»		
	<b>Практическое занятие № 5</b> «Цветок из огурца»		
	<b>Практическое занятие № 6</b> «Роза из картофеля»		
<b>Практическое занятие № 7</b> «Артишок из лука»			

	<b>Практическое занятие № 8</b> «Роза из редьки»		
	<b>Практическое занятие № 9</b> «Лилия из болгарского перца»		
	<b>Практическое занятие № 10</b> «Создание композиции из овощей»		
	<b>Практическое занятие № 11</b> «Создание композиции из фруктов»		
	<b>Практическое занятие № 12</b> Украшение блюд		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	
	<b>Всего</b>	<b>54</b>	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины возможна в кабинете «Технологии кулинарного производства», кулинарном цехе

##### **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
- разделочные доски
- емкости для холодной воды

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### Основные источники:

1. «Карвинг» мастер-класс А.В.Мишина

##### Дополнительные источники:

«Фантазии из овощей и фруктов» Калдиурола М., Барцетти С.- М.: Издательский дом «Ниола»

##### Интернет - ресурсы

[www.karving.ru](http://www.karving.ru)

<http://uroki-online.com/other/carving/page/2/>



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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, докладов, сообщений, презентаций.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
Выполнять приемы вырезания по овощам	Практические работы
Выполнять приемы вырезания по фруктам	Практические работы
<b>Знания:</b>	
Историю возникновения карвинга	внеаудиторная самостоятельная работа с дополнительной литературой.
Приемы и методы вырезания по овощам и фруктам	внеаудиторная самостоятельная работа с учебной литературой, практическая работа

