

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич

Должность: Директор

Дата подписания: 16.09.2023 12:17:02

Уникальный программный ключ:

3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d676c0c49

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГБПОУ КК «КМТ»)

---

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов  
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена  
на заседании цикловой методической  
комиссии профессионального цикла  
профессионального отделения  
протокол от 05.06.2023 № 10  
Председатель Перхун Л.А.

Утверждена  
Приказом директора  
ГБПОУ КК «КМТ»

от 30 июня 2023 № 663

Одобрена  
на заседании педагогического совета  
протокол от 30 июня 2023 № 8

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22 декабря 2016 г), а так же с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н, УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

Составитель(и)  
(автор(ы)): Войнова Э.А., преподаватель ГБПОУ КК «КМТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу; трудовых функций, определяемых профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер»; учебной дисциплиной ОП.12 Специальный рисунок и лепка.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

	поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и

	иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, общественного питания.
ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса, общественного питания.

В соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н обучающимися осваиваются умения и знания:

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Умения	Знания
В приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

В соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н обучающимися осваиваются умения и знания

<b>Обобщенная трудовая функция</b>	<b>Трудовая функция</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч в форме практической подготовки	68
в т.ч:	
теоретическое обучение	4
лабораторные занятия	
практические занятия	68
самостоятельная работа	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций/ трудовых функций	
1	2	3	4	
<b>Тема 1. Введение в карвинг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-ОК.03 В/02.4	
	1. История развития карвинга, и его применение. Графическое строение узоров. Объемные цветы, листья, узоры.	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	ПЗ № 1. Подготовка заготовок для объемных изделий.	2		
	ПЗ № 2. Украшение холодных блюд нарезанными овощами.	2		
<b>Тема 2. Базовые узоры на овощах и фруктах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 01-ОК.03 В/02.4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>		
	ПЗ № 3. Карбование овощей.	2		
	ПЗ № 4. Карбование фруктов.	2		
	ПЗ № 5. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из огурцов, перцев, яблок.	2		
	ПЗ № 6. Строение объемных лепестков.	2		
	ПЗ № 7. Форма узоров.	2		
	ПЗ № 8. Разработка макетов для вырезания узоров.	2		
	ПЗ № 9. Вырезание легких узоров из овощей.	2		
<b>Тема 3. Базовые цветы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01-ОК.03 В/02.4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>		
	ПЗ № 10. Формы объемных лепестков.	2		
	ПЗ № 11. Разработка макетов и схем для форм объемных лепестков.	2		
	ПЗ № 12. Вырезание объемных лепестков из овощей и фруктов.	2		
	ПЗ № 13. Вырезание цветка из долек помидора и сладкого перца.	2		ОК 01-ОК.03 В/02.4
	ПЗ № 14. Шишка из моркови.	2		
ПЗ № 15. Составление композиции из базовых цветов.	2			
<b>Тема 4 Объемные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ОК 01-ОК.03	



<b>цветы</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	В/02.4
	ПЗ № 16. Разновидности объемных цветов.	2	
	ПЗ № 17. Роза.	2	
	ПЗ № 18. Бархатная ромашка.	2	
	ПЗ № 19. Георгина шаровидная.	2	
	ПЗ № 20. Объемные цветы с применением холодной воды.	2	
	ПЗ № 21. Хризантема из пекинской капусты, лука.	2	
	ПЗ № 22. Орхидеи.	2	
	ПЗ № 23. Объемные цветы из редиса.	2	
	ПЗ № 24. Цветок лотоса.	2	
	ПЗ № 25. Тюльпан.	2	
<b>Тема 5. Моделирование композиций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01-ОК.03 В/02.4
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	ПЗ № 26. Составление композиций на яблоках.	2	
	ПЗ № 27. Вырезание цветов из овощей и фруктов.	2	
	ПЗ № 28. Вырезание листьев из овощей и фруктов.	2	
	ПЗ № 29. Совмещение цветов и листьев.	2	
	ПЗ № 30. Декоративные гарниры из овощей.	2	
ПЗ № 31. Составление тематической композиции.	2		
<b>Тема 6 Базовые букеты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-ОК.03 В/02.4
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	ПЗ № 32. Художественное оформление композиций из овощей и фруктов.	2	
	ПЗ № 33. Составление базовых букетов и композиций.	2	
	ПЗ № 34. Составление композиции «Овощной букет».	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы учебной предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов (Электронный ресурс): федер. закон: (принят Государственной Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ). <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания (Электронный ресурс): постановление Правительства РФ: (Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276).- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 . [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 (в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»). – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 . [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 (в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»). – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

7. Вестник индустрии питания (Электронный ресурс).–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе (Электронный ресурс). – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека (Электронный ресурс). – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог ГОСТов (Электронный ресурс). – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
11. Медицинский портал (Электронный ресурс). – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa (Электронный ресурс). – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам. Учебное пособие – . М, Изд: Наоола – пресс, 2009
2. М. Козина. Как украсить блюдо. М, Изд: Владис, 2008
3. Кузнецова М. Е. «Изысканные цветы из овощей», М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА.- (Золотая библиотека хозяйки), 2007
4. Кузнецова М. Е. «Цветы из овощей: 100 оригинальных идей.- М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА.- (Золотая библиотека хозяйки), 2006
67. Кристанини Ди Фидио. Композиции из овощей и фруктов для вашего стола. М, Изд: Ниола – Пресс, 2006
9. Р. Биллер. Как украсить блюдо. Изд. «АСТ - Асрель», 2004
10. Кузнецова М. Е. «Украшение блюд. Цветы из овощей».- М.: «ОЛМА ПРЕСС», 2002
11. Журнал. «Карвинг. Мастер-класс. Мишина А. В.», Москва, 2006

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b> Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p><b>Умения:</b> Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>