



Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

«Пермский техникум промышленных  
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПЦ 13 Технология карвинга

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Пермь, 2021

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией

Протокол № 7  
«30» августа 2021г.


Председатель ЦМК

 /Е.И Попова/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета

Протокол № 8  
«27» июня 2021г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С Плотникова/



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016г. № 1569), программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер

На базе: основного общего образования – 3 года 10 месяцев

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

**Разработчик (разработчики):** Матвеева Е.Ю., преподаватель ГБПОУ «ПТПИТ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 13 ТЕХНОЛОГИЯ КАРВИГА**

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, реализуется за счет вариативной части программы.

### 1.3. Цель и планируемые результаты 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 Компетенции	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в 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,</p>	<p>Распознавать задачу или проблему в профессиональном 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</p>	<p>Актуальный профессиональный социальный контекст, 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>в том числе очевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</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. Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>Использование актуальной нормативно – правовой</p>	<p>Определять актуальность нормативно-документации в</p>	<p>Содержание актуальной нормативно – правовой документации.</p>

	личностное развитие.	документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	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 гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать 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.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения

			Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатики и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение 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 в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес – плана. Умение презентовать бизнес – идею. Определение источников финансирования. Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес- план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес – планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>26</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
теоретическое обучение	<i>8</i>
<b><i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i></b>	<i>6</i>
<b>консультации</b>	<i>2</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>2</i>



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины *Технология карвинга*

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>Тема 1. История возникновения карвинга на Востоке</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1	История возникновения карвинга на Востоке История развития китайской техники карвинга История развития японской техники карвинга История развития тайской техники карвинга	2	2	
<b>Тема 2. История развития карвинга в Европе и Америке.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				<i>ОК 1-7,9,10</i>
	2	История развития карвинга в Европе История развития карвинга в Америке	2	2	
<b>Тема 3. История развития карвинга в России. Методология карвинга</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				<i>ОК 1-7,9,10</i>
	3	История развития карвинга в России. Техника вырезания. Инструменты для карвинга	2	2	
<b>Тема 4. Методология карвинга. Украшения из фруктов. Украшения из овощей</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				<i>ОК 1-7,9,10</i>
	4	<b>Техника вырезания. Инструменты для карвинга Украшения из фруктов.</b> Украшения из овощей	2	2	
		Практическое занятие № 1 по теме: Лебеди из красного и зеленого яблок Бабочка из цитрусовых	2	3	
		Практическое занятие № 2 по теме: Корзина для фруктов из арбуза.	2		
		Практическое занятие № 3 по теме: композиция из фруктов.	2		
		Практическое занятие № 4 по теме: Листочки и спиральки из огурцов. Георгины из моркови и картофеля	2		
		Практическое занятие № 5 по теме: Цветок из тонких длинных ломтиков огурца	2		
		Практическое занятие № 6 по теме: Цветок из лука – порея. Хризантема из пекинской капусты	2		
	Практическое занятие № 7 по теме: Лилия из огурца Каллы из острого перца	2			

Практическое занятие № 8 по теме: Лилия из моркови Бантик из лука - порея	2		
Практическое занятие № 9 по теме: Цветок из репчатого лука. Кулинарный арт-дизайн. Оформление коктейлей	2		
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение по теме: Декорирование блюд, закусок, коктейлей. Подготовить презентацию по карвингу из овощей и фруктов. Подготовить сообщение по теме: «История развития карвинга»		<b>6</b>	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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](http://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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>обучающийся должен уметь</b>	Оценка выполнения практических заданий.
У.1. –создавать композицию из овощей и фруктов; У.2- оформлять блюда и напитки	
<b>Обучающийся должен знать:</b>	
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.
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>