

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ОП.13 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА</b>	<b>11</b>
<b>4. ЛИТЕРАТУРА</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. 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, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.12 Специальный рисунок и лепка

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

**Цель программы** - формирование у обучающихся приемов, умений и навыков по приготовлению и художественному оформлению различных видов блюд

- **научить** обучающихся правильной работе с инструментами для карвинга;
- **развитие** фантазии и воображения обучающихся;
- **развитие** художественно-творческих способностей обучающихся, в создании композиций и элементов украшения из овощей и фруктов;
- **научить** выполнять композиции из овощей и фруктов;
- **дать** обучающимся возможность проявить себя и добиться успеха;
- **развитие** интереса к искусству карвинга;
- **расширить** кругозор обучающихся;

### **Задачи освоения дисциплины:**

- ознакомления с культурными традициями восточного карвинга;
- воспитание культуры оформления блюд;
- научить применять полученные знания на практике.
- Освоить технологии приготовления различных видов блюд и их художественное оформление из различных видов продуктов.
- Формировать умения и навыки работы, используя специальные ножи для фигурной нарезки овощей (карвинг) и приспособления
- Формировать навыки использования профессиональной терминологии.
- Развивать творческие способности, логическое мышление, аккуратность, глазомер, чувство симметрии.

- Воспитывать индивидуальность, трудолюбие, усидчивость, внимательность, толерантность и терпение, т. е. профессиональные компетенции.

### **Требования к результатам освоения программы:**

#### **Должны знать:**

- историю возникновения техники карвинга;
- особенности китайского, японского и тайского карвинга;
- сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;
- различать виды и техники карвинга;
- о технике безопасности при работе с материалами и инструментами.
- знать приемы подготовки овощей, плодов для вырезания

#### **Должны уметь:**

- владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;
- владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;
- выполнять творческие композиции;
- находить и анализировать информацию по карвингу и выдвигать творческие идеи;
- уметь пользоваться инструментами для карвинга;
- соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности;
- планировать работу, организовывать рабочее место;

#### **Обучающийся должен иметь практический опыт:**

- овладения навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;
- овладения флористических навыков при составлении аранжировок из вырезанных овощей и фруктов
- овладения навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;
- выполнения декоративных, творческих композиций;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>0</b>
<b>Общий объем программы</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	68
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1</b> История развития карвинга.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1 - 11</b> <b>ПК 1.1-1,4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Виды карвинга. Техники мастеров Китая, Японии, тайских мастеров. Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы. Требованиями к выбору материалов для работы. Просмотр диска по карвингу. Основные понятия техники безопасности. Организация рабочего места. Оснащение оборудованием, посудой и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций	2	
<b>Раздел 2.</b>		<b>70</b>	
<b>Тема 2.1. Основные, простые формы нарезки овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1 – 10</b> <b>ОК 1 - 11</b> <b>ПК 1.1-1,4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	П.3. 1. Основные, простые формы нарезки клубнеплодов, луковых и капустных овощей. Организация рабочего места. Составление таблицы.	2	
	П.3. 2. Основные, простые формы нарезки корнеплодов. Организация рабочего места. Составление таблицы.	2	
	П.3. 3 Основные, простые формы нарезки плодовых, тыквенных овощей. Организация рабочего места. Составление таблицы.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 2.2 Основные, фигурные формы нарезки овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>64</b>	<b>ОК 1 - 11</b> <b>ПК 1.1-1,4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	П.3.4 Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Яблоневый цветок, маргаритки, примулы из редиса».	2	
	П.3.5 Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Листики из огурца, лебеди из яблок».	2	
	П.3.6 Вырезание из овощей. Организация рабочего места. Упражнение «Шишки, цветок рудбекии, лилии из моркови».	2	
	П.3.7 Вырезание из овощей. Упражнение «Цветок лотоса, хризантема из репчатого лука, пекинской капусты».	2	
	П.3.8 Вырезание из овощей. Упражнение. «Цветок мака, лилии из болгарского перца».	2	
	П.3.9 Вырезание из овощей. Упражнение. «Каллы, декоративные украшения из лука - порея».	2	
	П.3.10 Вырезание из овощей. Упражнение «Детские поделки из овощей».	2	
	П.3.11 Вырезание из овощей. Упражнение «Детские поделки из фруктов».	2	
	П.3.12 Вырезание из овощей. Упражнение «Детские поделки из плодов».	2	
	П.3.13 Упражнение Составление композиций.	2	
	П.3.14 Вырезание из цитрусовых. Упражнение. «Розы из апельсина».	2	
	П.3.15 Вырезание из овощей. Упражнение. «Декоративных ваз, изделий из тыквы».	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	П.3.16 Вырезание из овощей. Упражнение. «Декоративных ваз, и подставок из тыквы».	2	
	П.3.17 Упражнение Составление композиций. Аранжировка вырезанных цветов	2	
	П.3.18 Вырезание из овощей. Упражнение «Декоративных узоров из арбуза».	2	
	П.3.19 Вырезание из овощей. Упражнение «Декоративных узоров из арбуза листики, подсолнухи».	2	
	П.3.20 Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные надписи на арбузе».	2	
	П.3.21 Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные рисунки на тыкве».	2	
	П.3.22 Вырезание по трафарету. Упражнение. «Декоративные рисунки на дыне, авокадо».	2	
	П.3.23 Вырезание при помощи выемок. Упражнение «Декоративные рисунки цветов из дайкона».	2	
	П.3.24 Вырезание при помощи выемок. Упражнение «Декоративные рисунки цветов из моркови».	2	
	П.3.25 Вырезание при помощи выемок. Упражнение «Декоративные рисунки цветов из картофеля».	2	
	П.3.26 Вырезание при помощи выемок. Упражнение «Декоративные рисунки	2	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>цветов из дайкона».</p> <p>П.3.27 Упражнение «Карбование овощей и составление композиций».</p> <p>П.3.28 Упражнение «Карбование citrusовых и составление композиций».</p> <p>П.3.29 Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление бутербродов</p> <p>П.3.30 Упражнение Мастер – класс. Варианты декоративного оформления и сервировка стола</p> <p>П.3.31 Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление салатов – коктейлей</p> <p>П.3.32 Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление «Ассорти мясное, рыбное, овощное»</p> <p>П.3.33 Упражнение Мастер – класс. Художественное оформление «Фруктовые горки» по типу Шведского стола»</p> <p>П.3.34 Мастер – класс. Выставка работ.</p> <p>Дифференцированный зачёт</p> <p><b>ИТОГО</b></p>	<p></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>72</b></p>	

### **3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

#### **3.1 Введение. История развития карвинга. Виды карвинга.**

Ознакомления с культурными традициями различных видов карвинга. Слово «карвинг» происходит от английского слова *carving*, означающего «вырезание». Карвинг бывает, в первую очередь, по дереву и камню. Конечно, по кости и по льду. В кулинарии применяется карвинг по овощам и фруктам, по шоколаду, по сыру и т. п. В принципе, карвинг (резьба) возможен по любому режущемуся материалу.

**Из истории карвинга.** Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в перенаселенной Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения. Проходя через столетия, в каждой из восточно-азиатских стран карвинг постепенно приобретал свои особые черты, зачастую существенно отличаясь друг от друга. Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии — там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены. А вот в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции. Китайской технике карвинга, использующей трафареты, выемки и формочки, обучиться легче, но в ней нет той утонченности и изысканности, которой можно достичь с помощью тайской ручной работы ножом и резцами.

Пришедшая в Европу мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам именно у поваров ресторанов. Резной орнамент способствует ранее необычной, а потому привлекательной сервировке ресторанного стола.

**3.2 Санитария и гигиена труда. Основные понятия техники безопасности. Профессия «повар»**

Ознакомления с гигиеническими требованиями к содержанию в чистоте тела и одежды работника, свод правил при работе с продуктами, а также такое состояние здоровья при котором при котором сотрудник не является носителем инфекции, способной вызвать пищевое отравление. Соприкасаясь с пищевыми продуктами, производственным инвентарём, персонал может способствовать загрязнению их возбудителями инфекционных болезней.

Ознакомление с требованиями техники безопасности перед началом работы, во время работы, по окончанию работы.

### **3.3 Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы. Просмотр диска по карвингу.**

Ознакомление с различными инструментами для карвинга и их назначением для разных способов резьбы. Ознакомление с правилами и приёмами работы.

Ознакомления с требованиями к выбору материалов для работы: овощей и фруктов наиболее подходящие для вырезания. Главное правильно подойти к процессу выбора «нужных» овощей и фруктов, чтобы ваши творения могли держать форму и радовать глаза гостей как можно дольше. Также следует учитывать, что некоторые продукты после нарезания могут потемнеть, что сразу же испортит общий вид блюда.

Просмотр диска поможет вдохновится искусством вырезания из овощей и фруктов.

### **3.4 Организация рабочего места.**

Для выполнения производственных работ в цехе предусматриваются рабочие места, которые оснащаются оборудованием, посудой и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций. На рабочем месте по нарезке сырых и вареных овощей предусматривают: ванну для промывки свежих овощей или стол со встроенной моечной ванной; столы производственные для нарезки овощей, разделочные доски, ножи, наборы для карвинга и функциональные емкости.

**3.5 Практические занятия.** Упражнение: перед их выполнением к имеющимся плодам придумывают подходящий узор или для выбранного рисунка находят нужный плод. Преподаватель излагает практические приёмы художественного вырезания из овощей и фруктов и даёт пошаговую инструкцию с фотографиями или видеозаписью и сразу же практически показывает последовательность выполнения операций при изготовлении различных кулинарных украшений, обучающиеся повторяют и каждый этап выполняемой работы контролируется и корректируется преподавателем.

**Условия хранения и сроки реализации.**

Вырезанные украшения из овощей хранят в холодной воде при температуре от 0 до 4 градусов – 12 часов.

**3.6 Практические занятия. Творческая работа. Создание декоративной композиции: гармоничное сочетание цветов, форм и объемов, оранжировка. Выставка изделий.**

Основные украшения выполняются обучающимися самостоятельно, как домашнее задание заданное преподавателем. А декоративные композиции составляем на уроке по определённой теме. Подготовка композиций к выставке.

#### 4. Литература

1. Зимина М. Вкусные украшения - М.: Эскимо, 2004.
2. Как украсить блюда и напитки. - М.: АСТ-ПРЕСС, 2005.
3. Кузнецова М. Цветы из овощей. – М.: Астрель, 2011.
4. Кузнецова М. Украшения блюд и цветы из овощей. – М.: Астрель, 2011.
5. Мари Эльза Лобо. Украшение из овощей и фруктов. - М.: Клуб семейного досуга, 2011.
6. Мороз Е. Кулинарный Арт-визаж. – М.: Ниола-прес, 2009.
7. Репина В. Н. Чудеса на столе - М.: Профиздат, 2008.
8. Рудольф Биллер. Как украсить блюдо. – М.: Ниола-пресс, 2010.
9. WWW. UKUSNOEDA.COM.