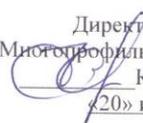


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической комиссии
преподавателей и мастеров
производственного обучения
по профессиям «Повар,
кондитер», «Продавец,
контролёр-кассир»
протокол № 10
от «15» июня 2023 г.

Руководитель МК 
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
 Федорева Н.Н.
«20» июня 2023 г.

Утверждаю
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
 Королёв А.Г.
«20» июня 2023 г.

Рабочая программа

Образовательная область: Профессиональная подготовка
ОП. Общепрофессиональный
учебный цикл

Дисциплина: ОПД 10. Организация обслуживания на предприятиях
общественного питания

Составитель: Ваулина Евгения Владимировна преподаватель
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с. Амурзет, 2023 г.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»

Программа учебной дисциплины «Основы карвинга», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии / специальности

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Ваулина Евгения Владимировна преподаватель спецдисциплин ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Дисциплина «Основы карвинга» относится к общепрофессиональному учебному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь** (далее У):

- У 1. Организовать рабочее место;
- У 2. Просчитывать объемы работ и потребности в материалах;
- У 3. Определять пригодность применяемых материалов;
- У 4. Создавать безопасные условия труда;
- У 5. Изготавливать элементы из традиционных и экзотических овощей и фруктов;
- У 6. Создавать композиции из традиционных и экзотических овощей и фруктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать** (далее З):

- З 1. Основные понятия и термины карвинга;
- З 2. Методы организации труда на рабочем месте;
- З 3. Расход сырья на выполняемые работы;
- З 4. Технологию подготовки сырья и инвентаря;
- З 5. Виды сырья;
- З 6. Наименование, назначение и правила применения инвентаря;
- З 7. Правила создания композиции.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 126 часов.

Форма итоговой аттестации по дисциплине – дифференцированный зачет.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»	стр. 4-13
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»	14-18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»	20-21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы карвинга» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Основы карвинга» связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная дисциплина «Основы карвинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Основы карвинга» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.	У 1. Организовать рабочее место; У 2. Просчитывать объемы работ и потребности в материалах; У 3. Определять пригодность применяемых материалов; У 4. Создавать безопасные условия труда; У 5. Изготавливать элементы из традиционных и экзотических овощей и фруктов; У 6. Создавать композиции из традиционных и экзотических овощей и фруктов.	З 1. Основные понятия и термины карвинга; З 2. Методы организации труда на рабочем месте; З 3. Расход сырья на выполняемые работы; З 4. Технологию подготовки сырья и инвентаря; З 5. Виды сырья; З 6. Наименование, назначение и правила применения инвентаря; З 7. Правила создания композиции.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы в рамках общих компетенций (далее ОК):

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности и (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу; Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих</p>	<p>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. Структура плана для решения задач; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	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.	Номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; Приемы структурирования информации; Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); Применение современной научной профессиональной терминологии; Определение	Определять актуальность нормативно-правовой 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.

	траектории 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 деятельность	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	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; Проявление толерантность в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке; Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности); Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии; Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	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 ведении 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;

		(специальности).	Пути обеспечения ресурсосбережения.
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 в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний известных темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья; Соблюдать правила утилизации непищевых отходов; Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство</p>	<p>Требования производственной санитарии организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)).</p>
---	--	---	--

		<p>скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной хлебобулочных мучных кондитерских изделий; Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p>	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	126
в том числе:	
теоретическое обучение	8
лабораторные и практические занятия	116
Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы карвинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основные приемы работы.	100	
Тема 1.1 Введение. История развития карвинга.	Содержание учебного материала	8	ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР1-ЛР12, ЛР13, ЛР14-ЛР17, ЛР18-ЛР21,ЛР22- ЛР24
	История развития карвинга	2	
	Виды карвинга.	2	
	Материалы и инструменты.	2	
	Правила и основные приемы работы.	2	
	Практическая работа № 1	2	
	Основные приемы работы.	2	
Тема 1.2 Вырезаем из овощей и фруктов.	Практическая работа № 2	18	
	Вырезаем из овощей: «Грибы из редиса»	2	
	Вырезаем из овощей: «Божья коровка из редиса»	2	
	Вырезаем из овощей: «Корзиночки из редиса»	2	
	Вырезаем из овощей: «Звезда из редиса»	2	
	Вырезаем из овощей: «Листик из редиса»	2	
	Вырезаем из овощей: «Цветы из редиса разной формы»	4	
	Вырезаем из овощей: «Розы из редиса»	4	
	Практическая работа № 3	32	

Вырезаем из овощей: фигурная нарезка из карбованной моркови	2
Вырезаем из овощей: «Лютики из моркови»	2
Вырезаем из овощей: «Лилий из моркови»	2
Вырезаем из овощей: «Калы из моркови»	2
Вырезаем из овощей: «Бархатцы из моркови»	4
Вырезаем из овощей: «Георгины из моркови»	4
Вырезаем из овощей: «Розы из моркови»	6
Вырезаем из овощей: «Шишки из моркови».	4
Вырезаем из овощей: «Тюльпан из моркови»	2
Вырезаем из овощей: «Нарцисс из моркови»	4
Практическая работа № 4	8
Вырезаем из овощей: «Розы из свеклы»	4
Вырезаем из овощей: «Георгин из свеклы»	4
Практическая работа № 5	10
Вырезаем из овощей: «Тюльпан из дайкона или лобы»	2
Вырезаем из овощей: «Роза из дайкона или лобы»	2
Вырезаем из овощей: «Лилия из дайкона или лобы»	2
Вырезаем из овощей: «Ромашка из дайкона или лобы»	2

	Вырезаем из овощей: «Корзинка из дайкона или лобы»	2	
	Практическая работа № 6	12	
	Вырезаем из овощей: «Восточный орнамент из огурца и помидора»	2	
	Вырезаем из овощей: «Виноградная лоза, листики из огурца»	2	
	Вырезаем из овощей: «Крокодильчик, креветки из огурца»	4	
	Вырезаем из овощей: «Цветы из помидора разной формы»	2	
	Вырезаем из овощей: «Цветы из сладкого и острого перца»	2	
	Практическая работа № 7	10	
	Вырезаем из фруктов: «Простые украшения из яблока, апельсина, лимона»	2	
	Вырезаем из фруктов: «Тюрбан из апельсина»	2	
	Вырезаем из фруктов: «Бабочка из лимона»	2	
	Вырезаем из фруктов: «Пассифлора, листики из яблок»	2	
	Вырезаем из фруктов: «Царевна-лебедь из яблока»	2	
Раздел 2	Карвинг тарелки для сервировки стола	14	
Тема 2.1 Карвинг тарелки для сервировки стола	Практическая работа № 8		ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР1-ЛР12, ЛР13, ЛР14-ЛР17,
	Вырезаем из овощей: украшение тарелок для сервировки стола	8	
	Вырезаем из фруктов: украшение тарелок для сервировки стола	6	

			ЛР18-ЛР21, ЛР22-ЛР24
Раздел 3	Создание декоративных композиций	10	ОК 1 - 11
Тема 3.1 Создание декоративных композиций из овощей и фруктов	Практическая работа № 9		ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8.
	Вырезаем из овощей: создание декоративных композиций	4	ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5.
	Вырезаем из фруктов: создание декоративных композиций	2	ПК 5.1. - 5.5.
	Вырезаем из овощей и фруктов: создание декоративных композиций	4	ЛР1-ЛР12, ЛР13, ЛР14-ЛР17, ЛР18-ЛР21,ЛР22- ЛР24
Дифференцированный зачёт		2	ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5. ЛР1-ЛР12, ЛР13, ЛР14-ЛР17, ЛР18-ЛР21,ЛР22- ЛР24
Всего часов			126

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена»

оснащённый оборудованием: доска учебная, рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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>

Основные:

1. Мишина А.В. Карвинг. Мастер-класс. Академия карвинга. ООО «Бернест Ист», Москва 2010 г.
2. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов. Праздничные фантазии. ЗАО «Контэнт», Москва 2009 г.
3. Карвинг-композиции. Практическое руководство. Изд-во компания «Жар-птица», Москва 2010 г.
4. Оформление блюд. Практическое руководство. Изд-во компания «Жар-птица», Москва 2010 г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы) (интернет-ресурсы)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАРВИНГА»

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>З 1. Основные понятия и термины карвинга;</p> <p>З 2. Методы организации труда на рабочем месте;</p> <p>З 3. Расход сырья на выполняемые работы;</p> <p>З 4. Технологию подготовки сырья и инвентаря;</p> <p>З 5. Виды сырья;</p> <p>З 6. Наименование, назначение и правила применения инвентаря;</p> <p>З 7. Правила создания композиции.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>У 1. Организовать рабочее место;</p> <p>У 2. Просчитывать объемы работ и потребности в материалах;</p> <p>У 3. Определять пригодность применяемых материалов;</p> <p>У 4. Создавать безопасные условия труда;</p> <p>У 5. Изготавливать элементы из традиционных и экзотических овощей и фруктов;</p> <p>У 6. Создавать композиции из традиционных и экзотических овощей и фруктов.</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.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

	регламентов - Правильное выполнение заданий в полном объеме.	
--	---	--