Министерство образования, науки и молодежной политики

Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13. ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2019 г.

Рассмотрена: Утверждена:

на заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

технологических \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

специальностей от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201 г.

протокол №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель УМО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 201 г.

Рабочая программа дисциплиныОП.13 Художественная резка овощей и фруктов направлена на формирование общих и профессиональных компетенций с учетом ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: Хитрова С.В.

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Боровская Г.И.

преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Серикова В.Н.

Директор Муниципального предприятия

г.Армавира «Комбинат школьного питания и

торговли» Квалификация по диплому:

инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ. 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13. 7

ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13.

ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ. 15

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13.ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ. 17

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

Учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов. **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 образовательную программу.

**1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3 | -использовать безопасные приемы работы с ручными инструментами;  -подбирать приемы декорирования и выбирать приемы нарезки, учитывая свойства продуктов;  -создавать композиции из одного или нескольких видов овощей и фруктов;  -определять качество выполненных изделий;  -работать с информацией из Интернета. | -историю карвинга;  -особенности техник карвинга;  -варианты украшений из овощей и фруктов;  -цветовое сочетание в изделиях;  -правила подбора продуктов, инструментов и приспособлений;  -правила техники безопасности при работе с ножами и другими приспособлениями, приемы резьбы**.** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу;   точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;   адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;   точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;   оптимальность планирования профессиональной |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;   толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;   эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);   правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13. ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *72* |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | *2* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *-* |
| практические занятия | *68* |
| **Самостоятельная учебная работа (всего)** | *2* |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме** **дифференцированного зачета** |  |