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 1.1ПК 1.2ПК 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** |  |