


Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена и одобрена
методическим объединением
по профессиям
Председатель  И.Х. Саркисян



Утверждаю
Директор ГБПОУ КК НАПТ
В.Х. Григорьян
Приказ №588-О от 17.06.2020г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 28 от 13.06.2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.


Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Разработчик:

Плечистова О.Б. - преподаватель
ГБПОУ КК НАПТ 

Рецензенты:

Липашаова Ф.Ч. заведующая
столовой ООО "Кристал-2" 

Дудина Г.Н. инженер технолог
общественного питания по продуктам 



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Художественная резка овощей и фруктов является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

1.2. Место учебной 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 профессии 43.014.09 Повар, кондитер

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю развития художественной резки овощей и фруктов;
- 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;
- *Историю развития художественной резки овощей и фруктов. Инструменты и материалы, основные приемы работы;*
- *Применение режущих инструментов в конкретных заданиях. Правка инструмента;*
- *Способы окрашивания изделий из овощей и фруктов;*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать безопасные приемы работы с ручными инструментами;
- подбирать приемы декорирования и выбирать приемы нарезки, учитывая свойства продуктов;
- вырезать поверхностно-резные изделия,
- вырезать рельефно вырезанные изделия из овощей и фруктов;
- вырезать из фруктов и овощей: людей, животных, птиц;
- создавать композиции из одного или нескольких видов овощей и фруктов;
- определять качество выполненных изделий;
- *Выполнять вырезание элементов резных орнаментов листья, цветы;*

- Выполнять вырезание элементов резных узоров листья, цветы ;
- Выполнять вырезание элементов резных рисунков листья, цвет,;
- Выполнять вырезание элементов резных рисунков птицы, животные, люди;
- Выполнять поверхностно- рельефные изделия из фруктов, клубнеплодных, корнеплодных, тыквенных ;
- Выполнять составление композиций из поверхностно- рельефных изделий.
- Выполнять объемно-рельефные изделия из фруктов, клубнеплодных, корнеплодных, тыквенных;
- Выполнять составление композиций из объемно-рельефных изделий;
- Прорезные изделия из фруктов, корнеплодных тыквенных овощей;
- Выполнять составление композиций из прорезных изделий;
- Выполнять вырезание цветов из округлых клубнеплодов, корнеплодов, томатных, тыквенных овощей;
- Выполнять вырезание цветов из луковых, капустных овощей;
- Выполнять вырезание шишек из корнеплодов, тыквенных овощей;
- Выполнять вырезание рыб из овощей, фруктов;
- Выполнять вырезание насекомых из овощей и фруктов;
- Выполнять вырезание птиц из овощей, фруктов;
- Выполнять вырезание животных из овощей, фруктов;
- Выполнять вырезание сказочных персонажей, архитектуры, масок из овощей, фруктов;
- Выполнять отработка приемов вырезания фигур людей из клубнеплодов, корнеплодов;
- Выполнять вырезание вазы из тропических фруктов, округлых, продолговатых овощей;
- Вырезание корзины из тропических фруктов, округлых, продолговатых овощей;
- Отрабатывать приемы нарезки надписей на фруктах, томатных, тыквенных овощах;
- Выполнять составление композиций из нескольких видов фруктов, овощей;

иметь практический опыт в:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

в форме практической подготовки 68 часов.

практических занятий обучающегося 68 часов.

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине – дифференцированный зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных профессиональном и/или социальном контексте; 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	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, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональном и смежных сферах; Реализовать	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

		шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставник	решения задач профессиональной деятельности
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	Номенклатура 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 документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	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 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	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
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 и культурного контекста Правила Оформления документов.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных профессиональных задач профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения программное использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации и порядок их технологий для реализации обеспечения в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на инструкций на	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний	Правила построения простых и сложных предложений на

		государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и 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	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
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных 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 процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

1.5. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекции, лабораторные (практические) занятия, предусматривающие участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и профессиональных компетенций проводятся в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Вид учебной работы	72
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В том числе:	
В форме практической подготовки	68
Лабораторные	-
Практические	68
Самостоятельная работа	
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	1

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.13 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	4	3
Раздел 1.	Основы художественной резки овощей и фруктов.		
Тема 1.1. Основы художественной резки.	Содержание учебного материала.	3	
	1 Тема 1.1.1.История развития художественной резки овощей и фруктов. Инструменты и материалы, основные приемы работы.		
	2 Тема 1.1.2. Применение режущих инструментов в конкретных заданиях. Правка инструментов.		
	3 Тема 1.1.3.Способы окрашивания изделий из овощей и фруктов.		
Раздел 2.	Практическая часть.		
Тема 2.1. Поверхностно-резные изделия.	Содержание учебного материала.	9	
	Практические занятия.	9	
	4 Тема 2.1.1. Пр.з № 1. Вырезание элементов резных орнаментов (листья).		
	5 Тема 2.1.2. Пр.з № 2. Вырезание элементов резных орнаментов (цветы).		
	6 Тема 2.1.3. Пр.з № 3. Вырезание элементов резных узоров (листья) .		
	7 Тема 2.1.4. Пр.з № 4. Вырезание элементов резных узоров(цветы) .		
	8 Тема 2.1.5. Пр.з № 5. Вырезание элементов резных рисунков (листья).		
	9 Тема 2.1.6. Пр.з № 6. Вырезание элементов резных рисунков (цветы).		

	10	Тема 2.1.7. Пр.з № 7. Вырезание элементов резных рисунков с птицами.		
	11	Тема 2.1.8. Пр.з № 8. Вырезание элементов резных рисунков с животными.		
	12	Тема 2.1.9. Пр.з № 9. Вырезание элементов резных рисунков с людьми.		
Тема 2.2 Рельефно вырезанные изделия	Содержание учебного материала.		29	
	Практические занятия.		29	
	13	Тема 2.2.1. Пр.з.№ 10. Поверхностно- рельефные изделия из фруктов.		
	14	Тема 2.2.2. Пр.з.№ 11. Поверхностно- рельефные изделия из клубнеплодных овощей.		
	15	Тема 2.2.3. Пр.з.№ 12. Поверхностно- рельефные изделия из округлых корнеплодных овощей.		
	16	Тема 2.2.4. Пр.з.№ 13. Поверхностно- рельефные изделия из продолговатых корнеплодных овощей.		
	17	Тема 2.2.5. Пр.з.№ 14. Поверхностно- рельефные изделия из округлых тыквенных овощей.		
	18	Тема 2.2.6. Пр.з.№ 15. Поверхностно- рельефные изделия из продолговатых тыквенных овощей.		
	19	Тема 2.2.7. Пр.з. № 16. Составление композиций из поверхностно- рельефных изделий.		
	20	Тема 2.2.8. Пр.з № 17. Объемно-рельефные изделия из фруктов.		
	21	Тема 2.2.9. Пр.з № 18. Объемно-рельефные изделия из клубнеплодных овощей.		
	22	Тема 2.2.10. Пр.з № 19. Объемно-рельефные изделия из округлых корнеплодных овощей.		
	23	Тема 2.2.11. Пр.з № 20. Объемно-рельефные изделия из продолговатых корнеплодных овощей.		
	24	Тема 2.2.12. Пр.з № 21. Объемно-рельефные изделия из округлых тыквенных овощей.		
25	Тема 2.2.13. Пр.з № 22. Объемно-рельефные изделия из продолговатых тыквенных овощей.			
26	Тема 2.2.14. Пр.з .№ 23. Составление композиций из объемно-рельефных изделий..			

	27	Тема 2.2.15. Пр.з. № 24. Прорезные изделия из фруктов.		
	28	Тема 2.2.16. Пр.з № 25. Прорезные изделия из округлых корнеплодных овощей.		
	29	Тема 2.2.17. Пр.з.№ 26. Прорезные изделия из продолговатых корнеплодных овощей .		
	30	Тема 2.2.18. Пр.з № 27. Прорезные изделия из округлых тыквенных овощей.		
	31	Тема 2.2.19. Пр.з № 28. Прорезные изделия из продолговатых тыквенных овощей.		
	32	Тема 2.2.20. Пр.з.№ 29. Составление композиций из прорезных изделий.		
Тема 2.3. Фигурно вырезанные изделия из овощей.	Содержание учебного материала.		12	
	Практические занятия.		12	
	33	Тема 2.3.1.Пр.з.№30.Вырезание цветов из округлых клубнеплодов.		
	34	Тема 2.3.2.Пр.з.№ 31. Вырезание цветов из округлых корнеплодов.		
	35	Тема 2.3.3.Пр.з.№ 32. Вырезание цветов из округлых томатных овощей.		
	36	Тема 2.3.4.Пр.з.№ 33. Вырезание цветов из округлых тыквенных овощей.		
	37	Тема 2.3.5.Пр.з.№ 34. Вырезание цветов из продолговатых клубнеплодов.		
	38	Тема 2.3.6.Пр.з.№ 35. Вырезание цветов из продолговатых корнеплодов.		
	39	Тема 2.3.7.Пр.з.№ 36. Вырезание цветов из продолговатых томатных овощей.		
	40	Тема 2.3.8.Пр.з.№ 37. Вырезание цветов из продолговатых тыквенных овощей.		
	41	Тема 2.3.9.Пр.з.№ 38. Вырезание цветов из луковых овощей.		
	42	Тема 2.3.10.Пр.з.№ 39. Вырезание цветов из капустных овощей.		
	43	Тема 2.3.11.Пр.з.№ 40. Вырезание шишек из корнеплодов.		
	44	Тема 2.3.12.Пр.з.№ 41. Вырезание шишек из тыквенных овощей.		
Тема 2.4. Вырезание из фруктов и	Содержание учебного материала.		13	

овощей: людей, животных, птиц.	Практические занятия.		13	
	45	Тема 2.4.1.Пр.з.№ 42. Вырезание рыб из овощей.		
	46	Тема 2.4.2.Пр.з.№ 43. Вырезание рыб из фруктов.		
	47	Тема 2.4.3.Пр.з.№ 44. Вырезание насекомых из овощей и фруктов.		
	48	Тема 2.4.4.Пр.з.№ 45. Вырезание птиц из овощей.		
	49	Тема 2.4.5.Пр.з.№ 46. Вырезание птиц из фруктов.		
	50	Тема 2.4.6.Пр.з.№ 47. Вырезание животных из фруктов.		
	51	Тема 2.4.7.Пр.з.№ 48. Вырезание животных из овощей.		
	52	Тема 2.4.8.Пр.з.№ 49. Вырезание сказочных персонажей из овощей.		
	53	Тема 2.4.9.Пр.з.№ 50. Вырезание сказочных персонажей из фруктов.		
	54	Тема 2.4.10.Пр.з.№ 51. Вырезание сказочной архитектуры из овощей.		
	55	Тема 2.4.11.Пр.з.№ 52. Вырезание масок из овощей.		
	56	Тема 2.4.12.Пр.з.№ 53. Отработка приемов вырезания фигур людей из клубнеплодов.		
57	Тема 2.4.13.Пр.з.№ 54. Отработка приемов вырезания фигур людей из корнеплодов.			
Тема 2.5. Вырезание из фруктов и овощей предметов домашнего обихода (вазы, корзины).	Содержание учебного материала.		6	
	Практические занятия.		6	
	58	Тема 2.5.1.Пр.з.№ 55. Вырезание вазы из тропических фруктов.		
	59	Тема 2.5.2.Пр.з.№ 56. Вырезание вазы из округлых овощей.		
	60	Тема 2.5.3.Пр.з.№ 57. Вырезание вазы из продолговатых овощей .		
	61	Тема 2.5.4.Пр.з.№ 58. Вырезание корзины из тропических фруктов .		
	62	Тема 2.5.5.Пр.з.№ 59. Вырезание корзины из округлых овощей.		
63	Тема 2.5.6.Пр.з.№ 60. Вырезание корзины из продолговатых			

		овощей .		
Тема 2.6. Составление композиций из овощей и фруктов.	Содержание учебного материала.		8	
	Практические занятия.		8	
	64	Тема 2.6.1.Пр.з.№ 61. Отработка приемов нарезки надписей на фруктах.		
	65	Тема 2.6.2.Пр.з.№ 62. Отработка приемов нарезки надписей на томатных овощах.		
	66	Тема 2.6.3.Пр.з.№ 63. Отработка приемов нарезки надписей на тыквенных овощах.		
	67	Тема 2.6.4.Пр.з.№ 64.Отработка приемов нарезки надписей на тыквенных овощах.		
	68	Тема 2.6.5.Пр.з.№ 65. Составление композиций из нескольких видов фруктов.		
	69	Тема 2.6.6.Пр.з.№ 66. Составление композиций из нескольких видов фруктов.		
	70	Тема 2.6.7.Пр.з.№ 67. Составление композиций из нескольких видов овощей.		
	71	Тема 2.6.8.Пр.з.№ 68.Составление композиций из нескольких видов овощей.		
72	Дифференцированный зачёт	1		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

требует наличия учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий « Художественная резка»;
- инструкции для проведения практических работ (на каждый стол);
- комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

А.А. Махлис Карвинг. Декоративная резка по овощам и фруктам Учебное пособие 2013г

1. Электронные ресурсы.

cucek.net, gopixdatabase.com, udivitelnoe.temaretik.com, liveinternet.ru, pinme.ru, mirfb.ru, sib-designer.ru, <http://alifon.livejournal.com/1176562.html>, plov.wc-paper.ru, all-about-creativity.ru, pinme.ru, informsklad.ru, reniy.ru, svadbalist.ru, receptur.ru, estiva.ru, video.agaclick.com, blogs.privet.ru, severehigh.tumblr.com, vidashki.ru, spoingem.myl.ru, tv-show-best.ru, esperance-cafe.ru, happy-giraffe.ru, photoshare.ru, m.androidmafia.ru, tracker-rapid134.fo.ru, hlebopechka.ru, nasslagdenie.ru, 2301302.ru, kylinarik.ru, oiss.ru, alcoholichik.ru, pictures11.ru, wigeo.ru, forum-grad.ru, i.ovkuse.ru, video.agaclick.com, software33.atreew.ru, profplus.ru, mycrafts.com, fb.ru, autoservice.ltd.ua, chagnavstretchy.mirtesen.ru, reniy.ru, secondstreet.ru, receptiki.dn.ua, salatas.ru, flanigan.ru, rodionova.by, hyundauto.ru, azimagess.com, <http://www.estiva.ru/ru/articles/idea/5027>, picpool.ru, damaglamura.com, <http://www.svoimi-rukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html>, quartzit.narod.ru, proshkolu.ru, androidmafia.ru, eva-lution.ru, karvinglife.ru, <http://www.liveinternet.ru/users/liberiana/post386667643/>, vidashki.ru, photo.bigbo.ru, blog.fontanka.ru, mylove.ru, samozvetik.ru, postila.ru, creative-world-scrappers, waska45.ru, avivas.ru, baby.ru, ytclone.com, cobraniemira.ru, cabin-lvg.ru, supercook.ru, <http://subscribe.ru/group/pozitiv/5749757/>, kakprosto.ru, selenaart.ru, pinme.ru, resept-shagi.ru, <http://russkayakuhnya1.ru/soveti-russkoi-kuhni/ukrashenie-blyud/ovoshhnaya->

narezka-foto.html, supercook.ru, diary.ru, funik.ru, gotovim-s-dushoi.ru, kinobox.su, povarenok.ru

Волшебные тыквы Мэрилин Сандерленд <http://secondstreet.ru/blog/art-obekty/volshebnye-tykvy-mjerilin-sanderlend-trafik.html>

Источник: <https://materinstvo.ru/art/karving> Materinstvo.ru

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
- историю развития художественной резки овощей и фруктов;	устного опроса, домашние работы
- варианты украшений из овощей и фруктов;	устного опроса, домашние работы
- цветовое сочетание в изделиях;	устного опроса, домашние работы
- правила подбора продуктов, инструментов и приспособлений;	устного опроса, домашние работы
- правила техники безопасности при работе с ножами и другими приспособлениями, приемы резьбы;	устного опроса, домашние работы
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
- использовать безопасные приемы работы с ручными инструментами	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- подбирать приемы декорирования и выбирать приемы нарезки, учитывая свойства продуктов	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- создавать композиции из одного или нескольких видов овощей и фруктов	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- определять качество выполненных изделий	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание элементов резных орнаментов листья, цветы;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание элементов резных узоров листья, цветы ;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание элементов резных рисунков птицы, животные, люди;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять поверхностно- рельефные изделия из фруктов, клубнеплодных, корнеплодных, тыквенных ;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять составление композиций из	Контроль выполнения практического

поверхностно- рельефных изделий	занятия, устного опроса.
-Прорезные изделия из фруктов, корнеплодных тыквенных овощей	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
Выполнять составление композиций из прорезных изделий;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание цветов из луковых, капустных овощей;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание шишек из корнеплодов, тыквенных овощей;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание рыб из овощей, фруктов;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание насекомых из овощей и фруктов;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание животных из овощей, фруктов;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание сказочных персонажей, архитектуры, масок из овощей, фруктов;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять отработка приемов вырезания фигур людей из клубнеплодов, корнеплодов;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять вырезание вазы из тропических фруктов, округлых, продолговатых овощей;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Вырезание корзины из тропических фруктов, округлых, продолговатых овощей;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-Отрабатывать приемы нарезки надписей на фруктах, томатных, тыквенных овощах;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- Выполнять составление композиций из нескольких видов фруктов, овощей;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Разработчик: Плечистова Ольга Борисовна
преподаватель ГБПОУ КК НАПТ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка из овощей и фруктов составлена в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднепрофессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, разработанными Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка из овощей и фруктов содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт (указана область применения программы, место дисциплины в структуре основной образовательной программы, цели и задачи, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень компетенций (ОК и ПК) содержит все компетенции, указанные в тексте ФГОС. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС или требованиям к практическому опыту, умениям и знаниям.

Пункт "Информационное обеспечение обучения" заполнен, в списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад определены требования к материальному обеспечению программы. В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» разработана система контроля сформированности компетенций и овладениями знаниями и

умениями по каждому разделу программы. Тематика и формы контроля соответствуют целям и задачам учебной дисциплины.

Содержание программы направленно на достижение результатов, определяемых ФГОС. Содержание отражает последовательность формирования знаний указанных в ФГОС. В полной мере отражены виды работ, направленные на приобретение умений.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ КК «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Рецензент: Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ
инженер технолог общественного питания по продуктам



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу ОП.13 Художественная резка из овощей и фруктов
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Разработчик: Плечистова Ольга Борисовна
преподаватель ГБПОУ КК НАПТ

Рабочая программа ОП.13 Художественная резка из овощей и фруктов предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В программе учебной дисциплины отражены:

1. Цели освоения дисциплины.
2. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а так же требования к знаниям, умениям полученным в ходе изучения дисциплины
4. Структура и содержание дисциплины.
5. Учебно- методическое и информационное обеспечение профессионального модуля содержит перечень основной литературы, программного обеспечения и интернет - ресурсов.

Содержание программы отражает последовательность формирования знаний указанных в ФГОС. В полной мере отражены виды работ, направленные на приобретение умений.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ КК «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Рецензент:

Липашаова Ф.Ч. заведующая столовой ООО "Кристал-2"

Квалификация по диплому: Техник-технолог, Нальчинский технологический техникум Роспотребнадзора

