

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 14.03.2022 09:51:29  
Уникальный программный ключ:  
3143b550cd4cbc5ce335fe548df5810070e0c4f9

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

### ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

#### 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относится к общепрофессиональному циклу, является вариативной учебной дисциплиной, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, трудовых функций, определяемых профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер»; учебной дисциплиной ОП.12 Специальный рисунок и лепка.

#### 2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

	значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

В соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н обучающимися осваиваются умения и знания:

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Умения	Знания
В приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

В соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н обучающимися осваиваются умения и знания

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Умения	Знания
В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого

разнообразного ассортимента			отделочные полуфабрикаты и украшения
-----------------------------	--	--	--------------------------------------

### **3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Объем образовательной программы

Всего - 72час, в том числе:

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: всего - 72 час., в том числе:

теоретического обучения – 4 час.;

лабораторные и практические занятия – 68 час

Самостоятельная работа – 0 час.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.