

Министерство образования и науки Челябинской области  
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Троицкий  
технологический техникум» в с.Октябрьское

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ООД. 14 Рисование и лепка  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ООД. 14 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» является в соответствии с ФГОС частью основной профессиональной программы ГБПОУ «Троицкой технологический техникум», по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения при освоении профессии «Повар, кондитер».

Местоучебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательный цикл, профильные дисциплины.

#### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:*

- Выполнять упражнения по рисованию;
- Рисовать различного вида орнамент;
- Рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- Рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- Рисовать фрукты и овощи;
- Рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- Рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- Выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:*

- Технику рисунка и ее многообразие;
- Технику выполнения рисунков с натуры;
- Технику выполнения рисунков с натуры пирожных и тортов;
- Композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- Законы композиции, выразительные средства композиции;
- Композиция тортов;
- Технику лепки из элементов украшения для тортов;
- Технику лепки из макетов различных форм.

*Формируемые компетенции:*

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами  
ОК7. Готовить к работе производство и помещение и поддерживать гигиеническое состояние ОК8.  
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов вареной и плодов, подготовку пряностей и приправ.  
ПК1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда гарниры из традиционных видов вареной и грибов.  
ПК2.1. Производить подготовкузерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд из гарниров.  
ПК2.2. Готовить и оформлять каши из гарниров из круп ириса, простые блюда из бобовых хикукурузы.  
ПК2.3. Готовить и оформлять простые блюда гарниры из макаронных изделий.  
ПК2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и второго.  
ПК2.5. Готовить и оформлять простые яичные блюда из теста с фаршем.  
ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.  
ПК3.2. Готовить простые супы.  
ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусы полуфабрикаты.  
ПК3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.  
ПК4.1. Производить обработкурыбы и мясных скелетом.  
ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов изрыбы и мясных скелетом.  
ПК4.3. Готовить и оформлять простые блюда изрыбы и мясных скелетом.  
ПК5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  
ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  
ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  
ПК5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  
ПК6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК6.2. Готовить и оформлять салаты.  
ПК6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.  
ПК7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК7.2. Готовить простые горячие напитки.  
ПК7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.  
ПК8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК8.2. Готовить и оформлять основные яичные кондитерские изделия. ПК8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  
ПК8.4. Готовить и использовать формулирование простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  
ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие безжиренные торты и пирожные.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34, из них лабораторно-практические занятия – 17 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>34</b>
Всего во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	<b>34</b>
Городское обучение	12
лабораторно-практические занятия	
Практическая подготовка	22
консультации	-
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет</b>	

