

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарско  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.12 Специальный рисунок и лепка

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии  
естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер  
на базе основного общего образования с получение среднего общего образования

2017

Рассмотрено  
на заседании УМО  
технологических специальностей  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ 2017 г.  
Председатель  
\_\_\_\_\_ В.В.Григорьева

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК АТТС  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.  
\_\_\_\_\_ А.П.Буров

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка направлена на освоение общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчик: Оганесова В.А.  
Преподаватель  
ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Зам.директора ООО «Астория»  
Волчанская Е.Н.

Боровская Г.И.

Преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл, профильные дисциплины

### 1.3. 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 рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

### ***Формируемые компетенции:***

ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супа.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

**2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.12  
Специальный рисунок и лепка**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов дисциплины	Объем образовательной программы, час.	В том числе лабораторных и практических	Лекций
Общих компетенций				
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	<b>Раздел 1. Рисунок</b>	32		
	<b>Раздел 2. Лепка</b>	40		
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>4</b>

