

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Рисование и лепка

по профессии **43.01.09 Повар .кондитер**

2024 г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.13 Рисование и лепка разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар.кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016года №1569;
на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар.кондитер;
профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г№610н;
профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г№597:

Организация разработчик: ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Разработчик:

Терехина Л.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Рисование и лепка

1.1.Область применения рабочей программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при освоении программ повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовки по профессии : кондитер.

1.2.Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина ОП.13 Рисование и лепка обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01 - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК03 – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

-выполнять эскиз – основу для дальнейшей работы с материалами по лепке макета;

-изображать эскиз макета (торта) в цвете со световой моделировкой акварельными или гуашевыми красками и т.д.;

- определять свойства предмета лепки – объем, пропорции , плотность ,фактуру;

-выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета;

-изготовить макет (торта)в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий.

знать:

- правила выполнения эскизов;

-особенности лепки – объемно – пластическая ,трехмерная форма;

-процессы изготовления макета(торта);

- закономерности композиции украшения кондитерского изделия;
- материалы для лепки;
- инструменты для лепки.

-

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе

- Обязательная аудиторная нагрузка 48 часов;
- Самостоятельная работа 6 часов.

2.Сруктура и содержание учебной дисциплины.

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в том числе :	
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	35
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Рисование			56	
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание учебного материала			
	1	Рисунок как основа художественного изображения значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики ,материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места	1	
	Практические занятия Техника нанесения различных линий.		1	
Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке	Практические занятия		2	
	Рисование геометрических фигур. Зарисовка бытовых предметов, имеющие геометрические формы.			
Тема 1.3 Орнамент	Практические занятия		2	
	1	Стилизация природных форм (переработка формы конкретных растений в орнаментные), геометрические построения орнаментов по образцу.		
Тема 1.4. Рисунок с натуры	Практические занятия:			
	1.Выполнение рисунков – листья клена, дуба, калины, рябины.		2	
	2.Рисование овощей и фруктов		2	
	3.Рисование цветов		2	
	4.Рисование вазы с цветами		2	
	5.Рисование пейзажа		2	

	6.Рисование чайной пары		2	
	7.Выполнение натюрмортов, составленных из фруктов и овощей		2	
	8.Рисование с натуры животных, птиц		2	
	9.Рисование по мотивам русских народных сказкам		2	
Тема 1.5. Композиция	Практические занятия:			
	1.Рисование с натуры пирожных		2	
	2.Рисование с натуры тортов различных форм		2	
Раздел 2. Лепка				
Тема 2.1. Основы лепки	Содержание учебного материала		1	
	1. Содержание и задачи лепки. Инструменты для лепки			
	Практические занятия:		9	
	1.Техника лепки цветов и растений. Лепка цветов и растений			
	2.Лепка композиций			
	3.Техника лепки овощей и фруктов, грибов. Лепка овощей и фруктов ,грибов.			
	4.Техника лепки животных ,птиц. Лепка животных ,птиц.			
	5.Техника леки сказочных персонажей. Лепка сказочных персонажей.			
Тема 2.2 Техника работы с крупой	Содержание учебного материала		6	
	1	Техника работы с крупой. Материалы для создания картин из крупы. Подготовка основ под картину и материалов. Окрашивание зерен. Раскладывание зерен. Изготовление композиций из крупы, подбор тематики эскизов		
Тема 2.3 Техника с соленым тестом	Содержание учебного материала		4	

	1	Техника работы с соленым тестом. способы и приемы работы с соленым тестом, знать приспособления для работы с тестом (стеки, скалки); виды изделий из соленого теста и использование изделий в современном быту, связь их с историческим прошлым народа; технологию художественных изделий из соленого теста; виды художественной обработки изделий из соленого теста; Картина из соленого теста		
	Зачет. Выполнение макетов торта по эскизам		6	
	Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

- рабочие места на обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Иванова И.Н.Рисование и лепка: учебник для нач.проф.образования/И.Н.Иванова .-2-е издан.,стер.-М.:издательский центр академия,2015.
2. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208 с.
3. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.
4. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.
5. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2007. – 88 с.: цв. ил.
6. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2008. – 512 с.
7. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 30 [16] с.: ил.

Дополнительные источники:

1. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.

2. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: -выполнять эскиз – основу для дальнейшей работы с материалами по лепке макета; -изображать эскиз макета (торта) в цвете со световой моделировкой акварельными или гуашевыми красками и т.д.; - определять свойства предмета лепки – объем, пропорции , плотность ,фактуру; -выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета; -изготовить макет (торта)в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий.	Оценка практических работ
Знать: -. правила выполнения эскизов; -особенности лепки – объемно – пластическая ,трехмерная форма; -процессы изготовления макета(торта); -закономерности композиции украшения кондитерского изделия; -материалы для лепки; -инструменты для лепки.	Оценка практических работ. Дифференцированный зачет