

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.13 Рисование и лепка

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **43.01.09 Повар .кондитер**

2023

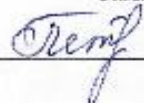
Рассмотрено и одобрено на заседании методической
комиссии агротехнологических дисциплин

Председатель МК

 Л.В.Турышева

« » 2023г

Утверждаю
Зам.директора

 Л.И.Петрова

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 №610п; 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
- 2.Структура и содержание
- 3.Условия реализации рабочей программы
- 4.Контроль и оценка результатов освоения

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

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 «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;

ОК.03 – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь и знать.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.5-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	- рисовать различного вида орнаменты; - рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; - рисовать композиции для тортов и пирожных; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, растительных элементов, макетов тортов.	- многообразие и технику рисунка; - технику выполнение рисунка с натуры; - композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; - последовательность работы над рисунком; - технику композиции тортов; - технику лепки элементов украшений для тортов, макетов тортов и пирожных
ОК.01	Распознавать задачу и/или	Актуальный профессиональный

	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. Определять 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).	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 решения задач профессиональной деятельности
ОК .02	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	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 развития и самообразования

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка обучающегося 58 часов, в том числе практическая работа 58 часа.

2.Сруктура и содержание учебной дисциплины.

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54
в том числе :	
Теоретическое обучение	14
Практические занятия	34
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДБ.19 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Рисование			54	
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание учебного материала			ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 2.5-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	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 1.Техника нанесения различных линий.		1	
Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке	Практические занятия 2.Рисование геометрических фигур. Зарисовка бытовых предметов, имеющие геометрические формы.		2	
Тема 1.3 Орнамент	Практические занятия			
	3	Стилизация природных форм (переработка формы конкретных растений в орнаментные), геометрические построения орнаментов по образцу.	2	
Тема 1.4.Рисунок с натуры	Практические занятия:			
	4.Выполнение рисунков – листья клена, дуба, калины, рябины.		2	
	5.Рисование овощей и фруктов		2	
	6.Рисование цветов		2	

	7.Выполнение натюрмортов, составленных из фруктов и овощей	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 2.5-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	8.Рисование с натуры животных птиц	2	
Тема 1.5. Композиция	Содержание учебного материала		
	2.Выразительные средства композиции. Техника рисования различных Композиций.	2	
	3.Современные направления в оформлении тортов. Композиция тортов Виды отделочных полуфабрикатов для оформления тортов	2	
	4.Инструменты и приспособления, используемые при оформлении блюд и кондитерских изделий Композиция квадратного, круглого, овального и фигурного торта	2	
	Практические занятия:		
	9.Рисование с натуры пирожных	2	
	10.Рисование с натуры тортов композиций квадратного, круглого, овального и фигурного торта	2 2	
Раздел 2.Лепка			
Тема 2.1. Основы лепки	Содержание учебного материала	2	
	5. Содержание и задачи лепки. Инструменты для лепки		
	Практические занятия:	6	
	11.Техника лепки цветов и растений. Лепка цветов и растений		
	12.Техника лепки овощей и фруктов, грибов. Лепка овощей и фруктов ,грибов.		
	13.Техника лепки животных ,птиц. Лепка животных ,птиц.		
	14.Техника лепки сказочных персонажей. Лепка сказочных персонажей.		
Тема 2.2 Техника с крупой	Содержание учебного материала	1	
	6. Техника работы с крупой. Материалы для создания картин из крупы. Подготовка основ под картину и материалов. Окрашивание зерен.		

	15.Практическое занятие: Раскладывание зерен. Изготовление композиций из крупы, подбор тематики эскизов		5	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 2.5-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
Тема 2.3 Техника с соленым тестом	Содержание учебного материала		2	
	7	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;		
	16.Практическое занятие. Картина из соленного теста		4	
	Самостоятельная работа оформление презентации .Современные тенденции в оформлении тортов.		4	
	Дифференцированный зачет Выполнение макетов торта по эскизам		4	
	Всего:		56	

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

1.А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Учебн. для нач. проф. образования М: издательский центр «Академия», 2008 г

2.В.А.Коева. Рисование и лепка кондитерских изделий. Ростов н/Д:

«Феникс» 2001 г. Дополнительные источники:

3.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, 4.С.В.Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с., (16) с. цв. ил.

5.Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: Издательский центр «Академия» 2208 г.

Журналы:

- «Питание и общество»
- «Современный ресторан»

Интернет ресурсы:

Лепка элементов торта >[index.php?option=cjm...itemid...topic](#)

Оформление торта >Мастер-класс

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

