

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель Методического совета
Харченко И.В. *И.В. Харченко*

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. *М.А. Андреева*

«26» 05 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД.02 Рисование и лепка

по программе среднего профессионального образования – по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УТР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«___»_____ 20__ г.
_____/_____/«___»_____ 20__ г.
_____/_____/«___»_____ 20__ г.
_____/_____/«___»_____ 20__ г.
_____/_____/«___»_____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «___» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «___» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «___» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «___» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Лукиянова Надежда Александровна, старший мастер, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний

Харченко Ирина Вячеславовна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний

Шевченко Елена Петровна - технолог ООО «Меркурий»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины УД. 02. «Рисование и лепка» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа **УД.02. «Рисование и лепка»** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» является дополнительной учебной дисциплиной по выбору ФГОС среднего общего образования при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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 дисциплины студент должен **знать**:

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

Общие компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - многообразие и технику рисунка; - технику выполнения 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	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

		ности
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Результатами освоения учебной дисциплины УД 02 Рисование и лепка являются:

- 1) Развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- 2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- 3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- 4) обеспечение академической мобильности и возможности поддержать избранное направление образования;
- 5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
лабораторные занятия	-
практические занятия	45
Промежуточная аттестация в виде зачета	2

3.2. Тематический план и содержание рабочей программы учебной дисциплины «Рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел 1. Рисование			38		
Тема 1.1. Техника рисунка и его многообразия	Содержание учебного материала				
	1	Техника рисунка и его многообразие. Материалы для рисования	1		
	2	Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды	1		
	3	Рисование плоских предметов геометрической формы	1		
	Практические занятия		5		
	1	Выполнение упражнений по рисованию линий (прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные)	1		
	2	Рисование композиционно-замкнутого орнамента	2		
	3	Рисование плоских предметов геометрической формы	2		
Контрольная работа: не предусмотрена					
Тема 1.2. Техника рисунка с натуры	Содержание учебного материала				
	1	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке	1		
	2	Понятие о светотени. Градация светотени. Стадии рисования	1		
	3	Понятие о цвете. Психологическое воздействие цвета	1		
	4	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы, домашнего обихода, фруктов и овощей.	1		
	5	Значение цвета в кондитерском производстве. Сочетание цветовой гаммы. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов	1		
	Практические занятия		11		
	1	Рисование с натуры геометрических тел и предметов геометрической формы	1		
	2	Рисование с натуры вазы с цветами, вазы с фруктами, корзины с овощами	7		
	3	Рисование тарелки с холодным и горячим блюдом	3		
	Контрольная работа: не предусмотрена				
Тема 1.3. Техника создания композиции	Содержание учебного материала				
	1	Выразительные средства композиции. Техника рисования различных композиций	1		
	2	Современные направления в оформлении тортов. Композиция тортов	1		
	3	Виды отделочных полуфабрикатов для оформления тортов	1		

	4	Инструменты и приспособления, используемые при оформлении блюд и кондитерских изделий	1		
	5	Композиция квадратного, круглого, овального и фигурного торта	1		
	Практические занятия		9		
	1	Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции	3		
	2	Рисование эскизов тортов	6		
	Контрольная работа: не предусмотрена				
Раздел 2. Лепка			24		
Тема 2.1. Задачи, содержание и выполнение лепки	Содержание учебного материала				
	1	Основы лепки. Содержание и задачи лепки.	1		
	2	Инструменты и материалы для лепки в кондитерском производстве	1		
	3	Техника лепки элементов украшений для тортов	1		
	4	Техника лепки макетов тортов различной формы	1		
	Практические занятия		20		
	1	Лепка растительного орнамента, цветов, фруктов и овощей	3		
	2	Лепка объемных фигур	6		
	3	Лепка макетов тортов	11		
Контрольная работа: не предусмотрена					
Зачет			2		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий для дисциплины «Рисование и лепка»;
- комплект материалов для рисования и лепки;
- объемные модели геометрических фигур;
- образцы орнаментов;
- макеты пирожных и тортов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

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:

1. 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, С.В.Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с., (16) с. цв. ил.
2. Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: Издательский центр «Академия» 2208 г.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»

Интернет ресурсы:

1. Лепка элементов торта >[index.php?option=cjm...itemid...topic](#)
2. Оформление торта >Мастер-класс

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного рода орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать с натуры пирожные и торты различных форм; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; 	Выполнение и защита отчетов по практическим работам
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - техника рисунка и ее многообразие; - техника выполнения рисунка с натуры; - техника выполнения с натуры рисунка пирожных и тортов; - композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - техника лепки элементов украшения для тортов; - техника лепки макетов различной формы. 	Оценка устного опроса. Оценка выполнения практических работ