

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессиям **43.01.09 Повар, кондитер**, входящую в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа может быть использована для повышения квалификации и переподготовки по профессии «Кондитер», «Повар», «Пекарь».

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- цели и задачи рисунка, материалы, применяемые при рисовании;
- технику рисунка и ее многообразие. Технику выполнения рисунка с натуры;
- виды и типы орнаментов, их геометрическую компоновку;
- последовательность работы над рисунком, законы композиции, выразительные средства композиции;
- роль цвета, света и фактуры, в композиции рисунка. Основные характеристики цвета. Смещение цветов. Цветовые гармонии. Зрительные иллюзии при восприятии цвета;
- технику выполнения рисунка пирожных и тортов;
- основные инструменты, приспособления и материалы для лепки. Технику лепки элементов украшения для тортов;

- основы лепки несложных фигур. Технику лепки макетов тортов различной формы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнаменты;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать соусами при подаче кулинарной продукции;
- рисовать предметы домашнего обихода, растения и цветы, фрукты и овощи, животных и птиц;
- рисовать пирожные и торты различной формы;
- рисовать с натуры корзину с фруктами и цветами;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов и пирожных, используя законы композиции;

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| 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 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|-------------|--|
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|-------------|---|
| | реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 72 |
| Объем программы | 72 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия | 68 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Уровень освоения | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы | |
|---|---|---|------------------|-------------|---|--|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | |
| Тема 1. Основы рисования | Содержание учебного материала | | | | | |
| | 1 | Цели и задачи рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Введение. Виды материалов и принадлежностей для рисунка, техника безопасности. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Подготовка к рисованию с натуры. Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве. Композиция пирожных и тортов различной формы. | 1,2 | 2 | ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | |
| | Практическое задание № 1 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) Практическое задание № 2 Рисование композиционно-замкнутого орнамента. Практическое задание № 3 Рисунок орнаментов различной тематики. Практическое задание № 4 Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Практическое задание № 5 Рисование ленточного и сетчатого орнамента. Практическое задание № 6 Рисование алфавитов Практическое задание № 7 Оформление праздничной подписи фрагментов плоского рисунка | | | 14 | | |
| | Примерная тематика домашней работы Техника рисунка. Начальное упражнение по рисованию объёмных предметов. Рефераты: «Известные российские и зарубежные художники», «Натюрморты в работах известных художников», «Виды изобразительного искусства». | | | | | |
| Тема 2. | Содержание учебного материала | | | | | |

| | | | |
|---------------------------------|--|------------------|--|
| <p>Рисунок с натуры</p> | <p>Практическое задание № 8 Понятие о цвете. Техника работы с акварелью, гуашью Практическое задание № 9 Понятие о рисунке с натуры, натюрморт Практическое задание № 10 Последовательность работы над рисунком с натуры, композиция в рисунке Практическое задание № 11 Последовательность работы над рисунком пирожных и тортов Практическое задание № 12 Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами. Практическое задание № 13 Рисование птиц и животных. Практическое задание № 14 Рисование с натуры предметов домашнего обихода. Практическое задание № 15 Рисование фруктов Практическое задание № 16 Рисование овощей Практическое задание № 17 Рисование растений Практическое задание № 18 Рисование цветов Практическое задание № 19 Рисование пирожных и тортов различной формы. Практическое задание № 20 Рисование соусами при подаче кулинарной продукции</p> | <p>26</p> | <p>ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p> |
| | <p>Примерная тематика домашней работы Рисунок с натуры. Рефераты на тему: «Понятие о цвете и его психологическое воздействие», «Значение цвета в кондитерском производстве»</p> | | |
| <p>Тема 3. Лепка</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое задание № 21 Основы лепки. Техника лепки. Практическое задание № 22 Техника лепки макетов торта различной формы Практическое задание № 23 Выполнение лепки орнамента (по заданию) Практическое задание № 24 Лепка растений и рельефного орнамента Практическое задание № 25 Лепка предметов домашнего обихода и объемных фигур Практическое задание № 26 Лепка животных Практическое задание № 27 Лепка птиц Практическое задание № 28 Лепка макетов пирожных Практическое задание № 29 Лепка из мастики и марципана Практическое задание № 30 Лепка овощей, фруктов, грибов Практическое задание № 31 Лепка цветов из мастики Практическое задание № 32 Разработка эскизов макетов тортов Практическое задание № 33 Изготовление макетов тортов по эскизам Практическое задание № 34 Оформление фигурных тортов.</p> | <p>28</p> | <p>ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p> |
| | <p>Примерная тематика домашней работы</p> | | |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| | <p>Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов. Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию). Материалы лепки в кондитерском производстве. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.</p> | | |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | | 2 | |
| Всего | | 72 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Рисование и лепки».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2012.

Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2014.

Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2015.

Дополнительные источники:

Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2012.

Интернет-ресурсы:

http://interdoka.ru/kulinaria/2001/risovanie_i_lepka_konditerskih_izdeliy.pdf

<http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000025/index.shtml>

Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Нлеборечка.ru>index.php?option=cjm...itemid...topic, доступная.

Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Нлеборечка.ru>Мастер-класс, доступная.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению **ОП.12 Специальный рисунок и лепка** предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических

занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Уметь: | | |
| <p>выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент;</p> <p>рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;</p> <p>рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p> | <p>правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа.</p> |
| Знать: | | |
| <p>техника рисунка и ее многообразие;</p> <p>техника выполнения</p> | <p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов;</p> | <p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов;</p> <p>техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.</p> | <p>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов</p> | <p>устный опрос практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>тестирование, практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа.</p> |
|---|--|--|