

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ».

_____ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 11 «Основы рисования и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2022г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

СОДЕРЖАНИЕ		Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения 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.

В результате освоения 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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.	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 Основы рисования и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
Введение	Содержание учебного материала		1		
	1	Цель и задачи предмета	1	О.1 с.6-9	1
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание учебного материала		4		
	2	Рисунок – важнейшая область художественного творчества	1	О.1 с.9-14	1
	3	Материалы для рисования	1	О.1 с.14-17	1
	4	Техника рисунка и его многообразие	1	О.1 с.17-25	1
	5	Начальные упражнения по рисованию	1	О.1 с.28-30	1
Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке	Содержание учебного материала		5		
	6	Начальные элементы фигур. Начертания углов, окружностей, овалов	1	О.1 с 30-32	1
	7	Рисование геометрических фигур: трапеции, прямоугольника, ромба, фигуры в фигуре. Последовательность работы над рисунками	1	О.1 с 30-32	1
	8	Рисование пирамиды и шара. Натюрморт, оставленный из геометрических тел	1	О.1 с 30-46	1
	9	Практическое занятие №1 Рисование ромбов и треугольников, пирамид	1	М.У. к пр. з. №1	2
	10	Практическое занятие №1 Рисование орнаментов на основе геометрических фигур	1	М.У. к пр. з. №1	2
Тема 1.3 Цвет и композиция рисунка	Содержание учебного материала		3		
	11	Понятие о цвете. Техника работы цветным карандашам	1	О.1 с. 46-55	1
	12	Распределение градаций светотени (блик, свет, полутень, собственная тень, рефлекс, падающая тень)	1	О.1 с. 46-55	1
	13	Смешение основных цветов, гармоничные цвет	1	О.1 с. 46-55	1
Тема 1.4 Рисунок с натуры	Содержание учебного материала		5		
	14	Подготовка к рисованию с натуры. Перспектива. Композиция в рисунке. Определение на глаз размеров и соотношений частей предмета. Штрих, светотень, тон	1	О.1 с. 56-69	1

	15	Последовательность работы над рисунком	1	О.1 с. 56-69	1
	16	Композиция, состоящая из посуды, цветов, фруктов, овощей	1	О.1 с. 56-69	1
	17	Практическое занятие №2 Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы	1	М.У. к пр. з. №2	2
	18	Практическое занятие №2 Творческая работа. Рисование цветов, фруктов, овощей	1	М.У. к пр. з. №2	2
Тема 1.5 Рисунок пирожных и тортов	Содержание учебного материала		7		
	19	Определение форм и размеров пирожных. Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов. Создание макетов пирожных на бумаге	1	О.2 с.326-330	1
	20	Определение форм и размеров тортов. Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов. Создание макетов тортов на бумаге	1	О.2 с.326-330	1
	21	Изображение макетов пирожных квадратных (бисквитных), круглых (корзиночек), крошковых (картошки обсыпной)	1	О.2 с.330-331	1
	22	Изображение тортов квадратных, круглых, овальных	1	О.2 с.330-331	1
	23	Практическое занятие №3 Рисование квадратных и круглых пирожных	1	М.У. к пр. з. №3	2
	24	Практическое занятие №3 Рисование круглого и овального торта	1	М.У. к пр. з. №3	2
	Самостоятельная работа №1 Творческая работа. Рисование пирожных, торта		1		3
Тема 1.6 Композиция тортов	Содержание учебного материала		7		
	25	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов	1	О.2 с.335-337	1
	26	Композиция квадратного торта с применением орнамента для квадратных тортов. Композиция для круглого торта с применением орнаментов для круглого торта. Фигурные праздничные торты	1	О.2 с.335-337	1
	27	Практическое занятие №4 Творческая работа по рисованию квадратного торта	1	М.У. к пр. з. №4	2
	28	Практическое занятие №4 Творческая работа по рисованию круглого торта	1	М.У. к пр. з. №4	2

	Самостоятельная работа №2 Творческая работа. Рисование фирменного торта		1		3
	29	Контрольная работа	1		
	30	Контрольная работа	1		
Тема 1.7 Основы лепки	Содержание учебного материала		11		
	31	Содержание и задачи лепки	1		1
	32	Инструменты и материалы для лепки	1		1
	33	Применение пластилина для определения формы изделий. Соединение цветов для создания изделий	1		1
	34	Лепка растительного орнамента (цветов)	1	О.4 с.139-162	1
	35	Лепка растительного орнамента (фруктов)	1	О.4 с.139-162	1
	36	Лепка растительного орнамента (овощей)	1	О.4 с.139-162	1
	37	Лепка птиц	1	О.4 с.139-162	1
	38	Лепка животных	1	О.4 с.139-162	1
	39	Практическое занятие №5 Лепка цветов. Лепка фруктов и овощей. Лепка птиц и животных. Создание композиции	1	М.У. к пр. з. №11	2
	40	Практическое занятие №5 Изготовление муляжа торта	1	М.У. к пр. з. №11	2
	Самостоятельная работа №3 Творческая работа. Лепка элементов оформления тортов		1		3
Тема 1.8 Изготовление макетов тортов	Содержание учебного материала		7		
	41	Подготовка материалов для изготовления макетов	1	О.4 с.137-343	1
	42	Определение формы и размеров тортов	1	О.4 с.137-343	1
	43	Способы и приёмы отделки праздничных тортов	1	О.4 с.137-343	1
	44	Способы и приёмы отделки праздничных тортов	1	О.4 с.137-343	1
	Самостоятельная работа №4 Творческая работа. Изготовление муляжа торта		1		3
	45	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
	46	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
Всего:			50		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места, по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ И.Н. Иванова. – 5-е издание, стереотипное. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с.
2. 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 студентов учреждений среднего профессионального образования – 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для начального профессионального образования – 4-е издание – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016. – 208 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016. – 208 с.

Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа
2. [Hleborotchka.ru>index.php?option=cjm...itemid...topic](http://Hleborotchka.ru/index.php?option=cjm...itemid...topic), доступная.
3. Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа
4. Hleborotchka.ru>Мастер-класс, доступная.

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Выполнение практических заданий не менее 75%. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: в форме оценки выполнения практических заданий; оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация контроль в форме оценки дифференцированного зачета.</p>
Знать: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям; - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполнения практических заданий; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля
2022- 2023		Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональ- ных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональ- ной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	