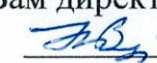


**Комитет образования, науки молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»**

Рассмотрено:
на заседании МК
специальных дисциплин
Протокол № 1
от «28» 08 2023г

Председатель МК
 /Дерябин А.В./

Утверждаю
Зам директора по УПР
 Н. С. Вдовина
от «30» 08 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
УД. 02 Рисование и лепка
По профессии
43.01.09. «Повар, кондитер».

Разработала: преподаватель
Филиппова В.Н

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с профессиональным модулем ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> • рисовать различного вида орнамент; • рисовать с натуры предметы геометрической формы; • рисовать с натуры предметы домашнего обихода; • рисовать фрукты и овощи; • рисовать с натуры хлебобулочные изделия, пирожные и торты различной формы; • рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; • выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; • выполнять лепку макетов хлебобулочных изделий, тортов, используя законы композиции. 	<ul style="list-style-type: none"> • технику рисунка и ее многообразие • технику выполнения рисунка с натуры; • технику выполнения рисунка с натуры хлебобулочных изделий, пирожных и тортов; • композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; • законы композиции, выразительные средства композиции; • композиция тортов; • технику лепки элементов украшения для хлебобулочных изделий, тортов; • технику лепки макетов различной формы.

<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или 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. Составлять 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).</p>	<p>Актуальный профессиональный 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</p>
<p>ОК 02</p>	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
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.

<p>ОК 10</p>	<p>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 интересующие профессиональные темы</p>	<p>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</p>
--------------	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (вариативная часть)
Максимальная нагрузка	108
Обязательная нагрузка	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>1. Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана».</i>	2
	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	25/1 1
	Всего	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Технология кондитерского производства» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).
- инструменты и материалы для рисования и лепки:
 - комплекты учебно-наглядных пособий;
 - бумага;
 - графитные карандаши разной твердости и мягкости;
 - цветные карандаши;
 - акварель и гуашь;
 - круглые и плоские кисти;
 - резинки для стирания;
 - деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки;
 - пластилин

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания:

Основные источники:

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

2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка. М.: Высшая школа, 2013г.

Дополнительные источники:

3. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2012.

4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 213.

5. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2012.

3.2.2 Электронные издания:

«Питание и общество»,
«Гастроном»,
«Кулинарные ведомости»,
«Школа гастронома»

3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Hleborochka.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Hleborochka.ru, Мастер-классы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none">• технику рисунка и ее многообразие• технику выполнения рисунка с натуры;• технику выполнения рисунка с натуры хлебобулочных изделий, пирожных и тортов;• композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;• законы композиции, выразительные средства композиции;• композиция тортов;	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• -письменного/устного опроса;• -тестирования;• -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, практических работ, исследовательских работ и т.д.) <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> • технику лепки элементов украшения для хлебобулочных изделий, тортов; технику лепки макетов различной формы. 		
<ul style="list-style-type: none"> • рисовать различного вида орнамент; • рисовать с натуры предметы геометрической формы; • рисовать с натуры предметы домашнего обихода; • рисовать фрукты и овощи; • рисовать с натуры хлебобулочные изделия, пирожные и торты различной формы; • рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; • выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов хлебобулочных изделий, тортов, используя законы композиции. 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий, инструментов и т.д.</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • защита отчетов по практическим занятиям; • оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета</p>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала	6	
	1. Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. 2. Техника нанесения различных линий. 3. Орнамент и его виды.	1 1 1	ПК 5.1-5.5 ОК 1-10
	Практические занятия 1. Техника рисунка и ее многообразие. 2. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. 3. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	1 1 1	ПК5.1-5.5 ОК 1-10
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.</i>	1	
Тема 2. Рисунок с природы	Содержание учебного материала	15	
	1. Последовательность работы над рисунком с природы. Подготовка к рисованию с природы. 2. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени. 3. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. 4. Значение цвета в кондитерском производстве. 5. Последовательность работы над рисунком с природы пирожных и тортов. 6. Композиция пирожных и тортов различной формы.	2 2 2 2 2 2	ПК 5.1-5.5 ОК 1-10
Практические занятия 1.Рисование с природы геометрических фигур и предметов геометрической формы. 2.Рисование с природы предметов домашнего обихода.	1 1 1	ПК 5.1-5.5 ОК 1-10	

	3.Рисование фруктов и овощей. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции,		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации: Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.	1	
Тема 3. Композиция тортов	Содержание учебного материала	8	
	1. Выразительные средства композиции. Композиция тортов	2	ПК5.1-5.5 ОК 1-10
	2. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.	2	
	3. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	2	
	Практическое занятие Выполнение рисунка торта квадратной, круглой, овальной форм, используя выразительные средства композиции.	2	ПК5.1-5.5 ОК 1-10
Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов»	1		
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала	6	
	1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2	ПК5.1-5.5 ОК 1-10
	2. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	2	
Практические занятия 1.Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов. 2.Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов.	2	ПК5.1-5.5 ОК 1-10	