

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО

Методическим советом

протокол от «30» августа 2021 г. № 1



Ю.А. Митько

Приказ от

2021 г. № _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 15 «Рисование и лепка»

2021

УМК ООП СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 15 «Рисование и лепка»

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:

Клешнина О.В., преподаватель профессиональных дисциплин, высшая квалификационная категория

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол от «30 » августа 2021 г. № 1

Председатель методической комиссии А.П.Королев _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

« _____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации по профессиям «Повар», «Кондитер» и «Пекарь».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Оформление эскизов авторских тортов и моделирование из различных материалов.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Таблица 1

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия
		Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для 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
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности), знание стандартов антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: 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
		Знания: 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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

В результате освоения дисциплины обучающийся должен УМЕТЬ:

выполнять упражнения по рисованию;
выполнять надписи различными шрифтами;
рисовать различного вида орнаменты в карандаше и цвете;
рисовать предметы геометрической формы с учетом пространственной перспективы;
рисовать эскизы пирожных и тортов различной формы, используя выразительные средства композиции и цвет;
готовить соленое тесто и мастику;
окрашивать мастику двумя основными способами;
выполнять из различных материалов декоративные элементы украшений: фрукты, овощи, цветы и различные орнаменты;
выполнять лепку объемных фигур из различного материала;
оформлять кондитерские изделия декоративными элементами из теста и сахарной мастики.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ЗНАТЬ:

Теоретические основы изобразительной грамоты;
Основные правила рисунка, законы композиции и перспективы, техники рисунка и последовательности его выполнения;
Основные понятия о цветовых сочетаниях;
Основы анатомии человека для лепки фигур;
Особенности техники лепки из соленого теста и мастики;
Правила работы с инструментами для лепки;
Правила окраски и сушки изделий из соленого теста и мастики;
Правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

- максимальная нагрузка – 36 часов;
- в взаимодействии с преподавателем – 36 часа
- самостоятельная работа – 0 часа;
- теоретическое обучение – 10 часов;
- практические занятия – 22 часов
- консультация – 4 часа

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект) часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОП. 12. Специальный рисунок								
ОК 01 – ОК 11 ВД 1	Раздел 1. Рисование	14	4	10	-	-	-	-
ОК 01 – ОК 11 ВД 1	Раздел 2. Моделирование из соленого теста	10	2	8	-	-	-	-
ОК 01 – ОК 11 ВД 1	Раздел 3. Моделирование из сахарной мастики и марципана	10	2	8	-	-	-	-
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-
Консультация		4						
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	2					

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ТАБЛИЦА 2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Рисование		4
2	3	10
Тема 1. Общее понятие о рисовании, лепке	Материалы, техники, приемы рисования и лепки. Основы рисования. Развитие глазомера.	2
Тема 1.2. Каллиграфия.	Практическая работа: Выполнение начальных упражнений по рисованию. Выполнение упражнений по каллиграфии. Выполнение надписей различными шрифтами	2
Тема 1.3. Линейная перспектива, объемные тела и их построение.	Практическая работа: Выполнение рисунка перспективного построения куба и прямоугольного параллелепипеда. Выполнение рисунка объемных геометрических тел с учетом перспективного построения	2
Тема 1.4. Орнаменты.	Практическая работа: Выполнение рисунка ленточного орнамента. Выполнение эскиза композиционно-замкнутого орнамента в квадрате. Выполнение эскиза композиционно-замкнутого орнамента в круге	2
Тема 1.5. Понятие о цвете.	Цветовые гармонии и сочетания	2
Раздел 2. Моделирование из соленого теста	Практическая работа: Выполнение орнамента в теплой цветовой, в холодной цветовой гамме. Выполнение орнамента в контрастной цветовой гамме, в монохромной цветовой гамме.	2
	Практическая работа: Выполнение эскиза торта в цвете на заданную тему	2
		10
Тема 2.1 Соленое тесто.	Состав, способ приготовления. Особенности лепки из соленого теста. Инструменты и приспособления для лепки. Способы высушивания, окраски и хранения готовых изделий. Использование специй для декорирования. Приемы и техники лепки.	2
Раздел 3. Моделирование из сахарной мастики и марципана	Практическая работа: Приготовление соленого теста. Лепка цветов, листьев. Работа «Цветочное панно»	2
	Практическая работа: Выполнение из соленого теста корзины с фруктами.	2
	Практическая работа: Выполнение из соленого теста фигурок животных и птиц	2
	Практическая работа: Выполнение из соленого теста фигурок человечков	2
		10
Тема 3.1 Сахарная мастика. Марципан.	Состав, способы приготовления. Особенности лепки из мастики и марципана. Инструменты и приспособления для лепки. Способы высушивания, окраски и хранения готовых изделий. Использование специй для декорирования. Использование стемблков, тычинок, формочек. Приемы и техники лепки. Каркасы и основы. Технология изготовления и сборки крупногабаритных композиций. Гранпортировка, хранение.	2
	Практическая работа: Лепка простых цветов (яблони, гвоздики, колокольчика,	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
	нарцисса, розы, хризантем и пр.	
	Практическая работа: Лепка из сахарной мастики композиции из цветов и листьев	2
	Практическая работа: Выполнение из мастики фигурок человечков, героев мультфильмов, животных	2
	Практическая работа: Моделирование из мастики на заданную тематику	4
Консультации		2
Дифференцированный зачет		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Необходимые инструменты и средства для лепки;

3.1.2. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Основы рисования», «Основы и техники лепки из сахарной мастики и марципана»

- инструменты и приспособления для лепки из соленого теста и сахарной мастики;

- наглядные макеты готовых работ;

3.1.3. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор и экран;

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Коева В. - Рисование и лепка кондитерских изделий. Учебное пособие, 2012, издательство: Феникс

2. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2013.

3. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. – Обнинск, 2014.

4. Сокольникова Н.М. Основы живописи. – Обнинск, 2014.

5. Сокольникова Н.М. Основы композиции. – Обнинск, 2013

6. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2013.

7. Алексеева Л.В. Внеклассные занятия по лепке школе. – М., 2012.

8. Беляева С.Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования. – М., 2012.

9. Беда Г.В. Основы изобразительной грамоты. – М., 1989.

10. Боголюбов Н.С. Лепка на занятиях в школьном кружке. – М., 1979.

11. Василевская Л.А. Специальное рисование. – М., 2012.

12. Волков Н.Н. Цвет в живописи. – М., 2012.

13. Герчук Ю.А. Что такое орнамент? – М., 2013.

14. Кирцер Ю.М. Рисунок и живопись. – 3-е изд. – М., 2012.

15. Костерин Н.П. Учебное рисование. – М., 2014.

16. Рабинович М.Ц. Пластическая анатомия человека, четвероногих животных и птиц. – М., 2011.

17. Ростовцев Н.Н. Академический рисунок. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2012.

18. Хананова И.Н. Соленое тесто. – М., 2014.

19. И.Н Иванова Рисование и лепка. – М., Академия, 2018

Интернет-ресурсы:

Нлеворечка.ru, Мастер-классы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
Демонстрирует умения оформлять кондитерские изделия	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Выполняет эскизы орнаментов и элементов оформления тортов в карандаше и в цвете;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Демонстрирует умение приготавливать соленое тесто;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Выполняет декоративные элементы украшений из соленого теста;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Выполняет элементы украшений из сахарной мастики;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Подкрашивает мастику двумя основными способами;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Знания:	
Теоретические основы изобразительной грамоты и основные правила рисунка, законы композиции, техники рисунка и последовательности его выполнения	Экспертная оценка выполнения практической работы
Основные понятия о цвете и цветовых сочетаниях;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Основы анатомии человека для лепки фигур;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Особенности техники лепки из соленого теста и мастики;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Правила работы с инструментами при лепке;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Правила сушки и окраски изделий из соленого теста и мастики;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики.	Экспертная оценка выполнения практической работы

