

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgrk.ru, c=RU
Дата: 2023.01.24 09:36:55 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела
по учебной работе
_____ И.Р. Машнина
_____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины

ПОО. 1 Рисование и лепка

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта и примерной
программы по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик:

**Гурова Е.П., преподаватель ГАПОУ МО «Оленегорский
горнопромышленный колледж»**

ЭКСПЕРТ: _____ **Начальник отдела по УР Машнина И.Р.**
должность, ФИО)

РАССМОТРЕНА

На заседании цикловой методической комиссии

общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессиональных модулей

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на ____ - ____ учебный год

_____ с изменениями (без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

РАССМОТРЕНА

На заседании цикловой методической комиссии

общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессиональных модулей

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика программы учебной дисциплины
- 2 Структура учебной дисциплины
- 3 Условия реализации программы
- 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной
дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО. 1 Рисование и лепка

1.1. Область применения программы

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО) составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, сроком обучения 3 года 10 месяцев, на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательный цикл. Предлагаемые ОО

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

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

- подбирать композиции кондитерских изделий;
- подбирать композиции рисунка;
- рисовать с натуры;
- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;
- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.

знать:

- технику рисунка;
- понятие о цвете;
- последовательность работы над рисунком;
- законы композиции для декоративного оформления тортов;
- язык скульптуры и динамику объема.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	23
контрольные работы	2
<i>Итоговая аттестация в форме ЗАЧЕТА С ОЦЕНКОЙ</i>	

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1. Основы рисования.		4		<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 1.1. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.	1. Материалы для рисования. 2. Техника рисунка и ее многообразие.	2	2	
	Практическая работа: 3. № 1. Техника рисунка и ее многообразие. 4. № 2. Техника рисунка и ее многообразие.	2	2	
	Самостоятельная работа: 1.«Изучение техники рисунка».	2	2	
Раздел 2. Геометрические композиции в рисунке.		8		<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 2.1 Начальные упражнения по рисованию.	5. Рисование геометрических фигур. 6. Рисование плоских предметов геометрической формы 7. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы 8. Рисование орнаментов.	4	2	
	Практическая работа: 9. № 3. Рисование геометрических фигур.	4	2	

	10. № 4 Рисование объемных предметов геометрической формы 11. № 5. Виды орнамента. 12. № 6. Виды орнамента			
	Самостоятельная работа: «Нарисовать заданные геометрические фигуры и орнамент».	6	2	
Раздел 3. Цвет в композиции рисунка.		4	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 3.1 Понятие о цвете.	13.Техника работы акварелью и гуашью. 14.Подбор композиции и цвета.	2	2	
	Практическая работа: 15.№ 7.Рисование акварелью и гуашью. 16. № 8. Рисование карандашами	2	2	
	Самостоятельная работа: Техника работы акварелью и гуашью	2	2	
Раздел 4. Рисунок с натуры		20	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 4.1 Подготовка к рисованию с натуры.	17.Определение на глаз размеров и соотношение частей предмета. 18.Последовательность работы над рисунком. 19.Обобщение рисунка. 20.Рисование плоских предметов геометрической формы 21. Рисование орнаментов	9	2	

	22.Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы 23.Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений 24. Понятие о цвете 25.Рисование с натуры фруктов и овощей			
	Практическая работа: 26. № 9. Рисование объемных предметов геометрической формы 27. № 10. Рисование предметов домашнего обихода 28. № 11.Рисование предметов домашнего обихода 29. № 12. Рисование овощей. 30. № 13. Рисование плодов 31. № 14. Рисование ягод 32. № 15. Рисование с натуры животных 33. № 16. Рисование с натуры животных 34. № 17. Рисование птиц 35. № 18. Рисование птиц. 36. № 19. Рисование сказочных персонажей 37. № 20. Рисование сказочных персонажей	11	2	
	Самостоятельная работа: «Нарисовать натюрморт». «Нарисовать торт» «Рисование сказочных персонажей»	6	2	
Раздел 5. Композиции тортов.		4	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

Тема 5.1 Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.	38. Композиция квадратного торта. 39. Композиция круглого торта.	2	2	
	40. № 21. Рисование тортов 41. № 22. Рисование пирожных	2	2	
	Самостоятельная работа: «Создать композиции тортов разной формы». «Подобрать композиции пирожных разной формы».	2	2	
Раздел 6. Основы лепки.		6		<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Тема 6.1 Образный язык скульптуры и динамика объема.	42. Инструменты и материалы для лепки. 43. Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц. 44-45 Дифференцированный зачет	4	2	
	Практическая работа: 46.№ 23. Изготовление макетов тортов	1	2	
	Самостоятельная работа: «Изготовить макеты тортов».	2	2	

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 ДИСЦИПЛИНЫ

3.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий ;
- образцы.

Технические средство обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

В.А.Иванова – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия» 2014г.

В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2015г.

-З- В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2013г.

Дополнительные источники:

Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2009г.

- Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2009г.

- Т.И.Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2009 год.

- З.П.Матюхина, Э.П.Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2009г.

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 самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> -подбирать композиции кондитерских изделий; - подбирать композиции рисунка; - рисовать с натуры; - определять на глаз размер и соотношение частей предмета; - осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов. 	<p>Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>Анализ результатов выполнения самостоятельного задания.</p> <p>Экспертная оценка практических работ.</p> <p>Анализ результатов выполнения тестирования, задания по карточке.</p> <p>Анализ результатов выполнения тестирования, задания по карточке.</p>
<i>Знать:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - подбирать композиции кондитерских изделий; - подбирать композиции рисунка; - рисовать с натуры; - определять на глаз размер и соотношение частей предмета; - осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов 	<p>Экспертная оценка практических работ.</p> <p>Экспертная оценка практических работ.</p> <p>Экспертная оценка практических работ.</p> <p>Экспертная оценка практических работ.</p>

Лист согласования

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины на учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по дисциплине

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании ЦМК

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦМК _____ / _____ /