

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

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

обще профессиональных 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

обще профессиональных 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	46
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	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	
<b>Раздел 1. Основы рисования.</b>		<b>4</b>		<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>
<b>Тема 1.1. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.</b>	1. Материалы для рисования. 2. Техника рисунка и ее многообразие.	2	2	
	<b>Практическая работа:</b> 3. № 1. Техника рисунка и ее многообразие. 4. № 2. Техника рисунка и ее многообразие.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.«Изучение техники рисунка».	2	2	
<b>Раздел 2. Геометрические композиции в рисунке.</b>		<b>8</b>		<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>
<b>Тема 2.1 Начальные упражнения по рисованию.</b>	5. Рисование геометрических фигур. 6. Рисование плоских предметов геометрической формы 7. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы 8. Рисование орнаментов.	4	2	
	<b>Практическая работа:</b> 9. № 3. Рисование геометрических фигур.	4	2	

	10. № 4 Рисование объемных предметов геометрической формы 11. № 5. Виды орнамента. 12. № 6. Виды орнамента			
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Нарисовать заданные геометрические фигуры и орнамент».	6	2	
<b>Раздел 3. Цвет в композиции рисунка.</b>		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>
<b>Тема 3.1</b> <b>Понятие о цвете.</b>	13.Техника работы акварелью и гуашью. 14.Подбор композиции и цвета.	2	2	
	<b>Практическая работа:</b> 15.№ 7.Рисование акварелью и гуашью. 16. № 8. Рисование карандашами	2	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Техника работы акварелью и гуашью	2	2	
<b>Раздел 4. Рисунок с натуры</b>		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>
<b>Тема 4.1</b> <b>Подготовка к рисованию с натуры.</b>	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			
	<b>Практическая работа:</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Нарисовать натюрморт». «Нарисовать торт» «Рисование сказочных персонажей»	6	2	
<b>Раздел 5. Композиции тортов.</b>		4	2	<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>

<b>Тема 5.1</b> <b>Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.</b>	38. Композиция квадратного торта. 39. Композиция круглого торта.	2	2	
	40. № 21. Рисование тортов 41. № 22. Рисование пирожных	2	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Создать композиции тортов разной формы». «Подобрать композиции пирожных разной формы».	2	2	
<b>Раздел 6. Основы лепки.</b>		6		<i><b>ОК 1-7, 9,10</b></i> <i><b>ПК 1.1-1.5</b></i> <i><b>ПК 2.1-2.8</b></i> <i><b>ПК 3.1-3.6</b></i> <i><b>ПК 4.1-4.5</b></i> <i><b>ПК 5.1-5.5</b></i>
<b>Тема 6.1</b> <b>Образный язык скульптуры и динамика объема.</b>	42. Инструменты и материалы для лепки. 43. Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц. 44-45 Дифференцированный зачет	4	2	
	<b>Практическая работа:</b> 46.№ 23. Изготовление макетов тортов	1	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «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"> <li>-подбирать композиции кондитерских изделий;</li>   <li>- подбирать композиции рисунка;</li> <li>- рисовать с натуры;</li> <li>- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;</li>   <li>- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.</li> </ul>	<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"> <li>- подбирать композиции кондитерских изделий;</li>   <li>- подбирать композиции рисунка;</li> <li>- рисовать с натуры;</li>   <li>- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;</li>   <li>- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов</li> </ul>	<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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /