

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00CE9D2705CB56FC769D5F871FF1621999
Владелец: Панас Наталья Викторовна
Действителен: с 20.07.2023 до 12.10.2024

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
_____ И.Р.Машнина

_____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
по специальности/профессии

Рисование и лепка
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, с учётом Примерной основной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01.

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Секачева Ольга Владимировна

РАССМОТРЕНА

На заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от 23.09. 2023 г.

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на _____ - _____ учебный год с изменениями (лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе)

РАССМОТРЕНА

На заседании методической комиссии _____ (наименование МК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы «Рисование и лепка»

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 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. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках изучения учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются общие и профессиональные компетенции

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.2.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплин

Умения	Знания
<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; Составить план действия, Определить 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>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>Определять актуальность нормативноправовой 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 самообразования</p>
<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов</p>
<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональны е темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е 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</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>

профессиональные темы	
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
теоретическое обучение (лекции, уроки)	20
практические занятия	16
Итого часов	36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Содержание учебного материала	Объём часов
	2	3
Раздел 1	Основы рисования.	4
Тема 1.1	Рисунок – важнейшая область художественного творчества. Материалы для рисования. Техника рисунка и ее многообразие.	2
Тема 1.2	Практическая работа № 1. Техника рисунка и ее многообразие.	2
Раздел 2	Геометрические композиции в рисунке.	8
Тема 2.1	Начальные упражнения по рисованию. Рисование геометрических фигур.	2
Тема 2.2	Рисование орнаментов.	2
Тема 2.3	Практическая работа № 2. Рисование геометрических фигур.	2
Тема 2.4	Практическая работа № 3. Виды орнамента.	2
Раздел 3.	Цвет в композиции рисунка.	4
Тема 3.1	Понятие о цвете. Техника работы акварелью и гуашью. Подбор композиции и цвета.	2
Тема 3.2	Практическая работа № 4 Рисование акварелью и гуашью.	2
Раздел 4.	Рисунок с натуры	10
Тема 4.1	Подготовка к рисованию с натуры. Определение на глаз размеров и соотношение частей предмета. Последовательность работы над рисунком. Обобщение рисунка.	2
Тема 4.2	Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы	2

Тема 4.3	Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений	2
Тема 4.4	Практическая работа № 5 Рисование овощей, плодов, ягод, грибов.	2
Тема 4.5	Практическая работа № 6. Рисование сказочных персонажей	2
Раздел 5.	Композиции тортов.	6
Тема 5.1	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция квадратного или круглого торта.	2
Тема 5.2	Практическая работа № 7 Рисование тортов	2
Тема 5.3	Практическая работа № 8. Рисование пирожных	2
Раздел 6.	Основы лепки.	4
Тема 6.1	Образный язык скульптуры и динамика объема. Инструменты и материалы для лепки. Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц.	2
	Дифференцированный зачет	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедиа проектор;
презентации по темам.

Оборудование учебного кабинета:

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

Инструменты и материалы для рисования и лепки:

комплекты учебно-наглядных пособий;
бумага;
графитные карандаши разной твердости и мягкости;
цветные карандаши;
акварельные краски;
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 должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

В.А.Иванова – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия» 2019г.

В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2019г.

-3- В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2018г.

Дополнительные источники:

Анфимова Н.А., Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2019г.

Бутейкис Н.Г., А.А.Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 200\19г.

Волков Н.Н. Геометрия и композиция картины., 1985

Дейнека А. Учитесь рисовать. М., Академия, 1961

Костерин Н.П. Учебное рисование. М., Просвещение, 1984

Матюхина З.П., Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2019г.

Перетятко Т.И. – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2019 год.

Просвещение, 1989 Кузин В.С. Изобразительное искусство и методика его преподавания. М., Просвещение, 1984

Ростовцев Н.Н. Академический рисунок., Академия, 1984

Ростовцев Н.Н. и др. Рисунок. Живопись. Композиция. М.,

Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 1996

Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 1996

Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 1996

Тихонов С. и др. Рисунок. М., 1983

Интернет-ресурсы:

<http://nacherchy.ru/>;

<http://www.cherch.ru/>;

<http://cherchenye.ru/>;

<http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9>

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. Экспертная оценка практических работ. 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>

5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

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

В рабочую программу внесены следующие дополнения/изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании МК

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

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

В рабочую программу внесены следующие дополнения/ изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании МК

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