

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Распоряжением директора
№ 35 от 28.08.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУП 01.03 Рисование и лепка**

Программа предназначена для реализации специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка для кондитеров

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в профессиональном обучении (в программах профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации).

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в общепрофессиональный цикл, за счет часов вариативной части.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

выполнять упражнения по рисованию;

рисовать различного вида орнамент;

рисовать с натуры предметы геометрической формы;

рисовать с натуры предметы домашнего обихода;

рисовать фрукты и овощи;

рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;

рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;

выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;

выполнять лепку птиц, животных;

выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

технику рисунка и ее многообразие;

технику выполнения рисунка с натуры;

технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;

композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;

законы композиции, выразительные средства композиции;

композиция тортов;

технику лепки элементов украшения для тортов;

технику лепки макетов различной формы.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

общий объем учебной нагрузки – 94 часа.

Компетенции, на формирование которых направлена учебная дисциплина:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка для кондитеров

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	94
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	94
в том числе:	
практические работы	60
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Результат освоения
Раздел 1. Основы рисования.		34	
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов, предметов домашнего обихода	Введение. Техника рисунка	2	ОК 01
	Практическое занятие № 1	1	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 2	1	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 3	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 4	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
Тема 1.3. Рисование растений	Практическое занятие № 5	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
Тема 1.4. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц, бабочек	Практическое занятие № 6	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 7	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 8	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 9	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 10	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
Тема 1.5. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Практическое занятие № 11	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 12	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 13	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 14	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 15	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 16	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09

		используя выразительные средства композиции		03, ОК 09
	Практическое занятие № 17	Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
Раздел 2. Основы лепки			60	
Тема 2.1. Основные сведения о лепке.	Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.		2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
Тема 2.2 Техника лепки элементов украшения для тортов	Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.		2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
Тема 2.3 Лепка	Практическое занятие № 18	Последовательность лепки растительного орнамента	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 19	Последовательность лепки фруктов и овощей	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 20	Последовательность лепки цветов	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 21	Последовательность лепки животных и птиц	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 22	Последовательность лепки предметов домашнего обихода	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 23	Последовательность лепки сказочных персонажей	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 24	Изготовление макета блюда по эскизу	4	ОК 04
	Практическое занятие № 25	Изготовление макета пирожного по эскизам	4	ОК 04
	Практическое занятие № 26	Изготовление макета детского торта	4	ОК 04
	Практическое занятие № 27	Изготовление макета торта морской тематики	4	ОК 04
	Практическое занятие № 28	Изготовление макета новогоднего торта	4	ОК 04
	Практическое занятие № 29	Изготовление макета торта для мужчины	4	ОК 04
	Практическое занятие № 30	Изготовление макета торта для женщины	4	ОК 04
	Практическое занятие № 31	Изготовление макета юбилейного торта	4	ОК 04
	Практическое занятие № 32	Изготовление макета торта на выпускной	4	ОК 04
Практическое занятие № 33	Изготовление макета свадебного торта	4	ОК 04	
Аттестация	Дифференцированный зачет		4	ОК.01 - 07, 09,10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета, учебного кондитерского цеха.

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.

Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова, И.Н. Рисование и лепка [Текст]: учебник для нач. проф. образования / И. Н. Иванова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.
2. Каева, В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий [Текст] учебное пособие / В.А. Каева.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. - М.: РУСАЙНС, 2017. – 260 с.

Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: [index.php?option=cjm...itemid...topic](#), свободный. – Загл. с экрана.
2. Оформление торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: [Плебorechka.ru](#), свободный. – Загл. с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка для кондитеров

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент; рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.	ОК.01 - 07, 09,10	Устный опрос, оценка результатов выполнения практических работ, внеаудиторная самостоятельная работа.
в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: технику рисунка и ее многообразие технику выполнения рисунка с натуры; технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов; технику лепки элементов украшения для тортов; технику лепки макетов различной формы.	ОК.01 - 07, 09,10	Устный опрос, оценка результатов выполнения практических работ, внеаудиторная самостоятельная работа.