

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
СК – УПД - РП -2.5 -23	Рабочая программа УД «Рисование и лепка» профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании ПЦК
 преподавателей спец. дисциплин
 и мастеров п/о

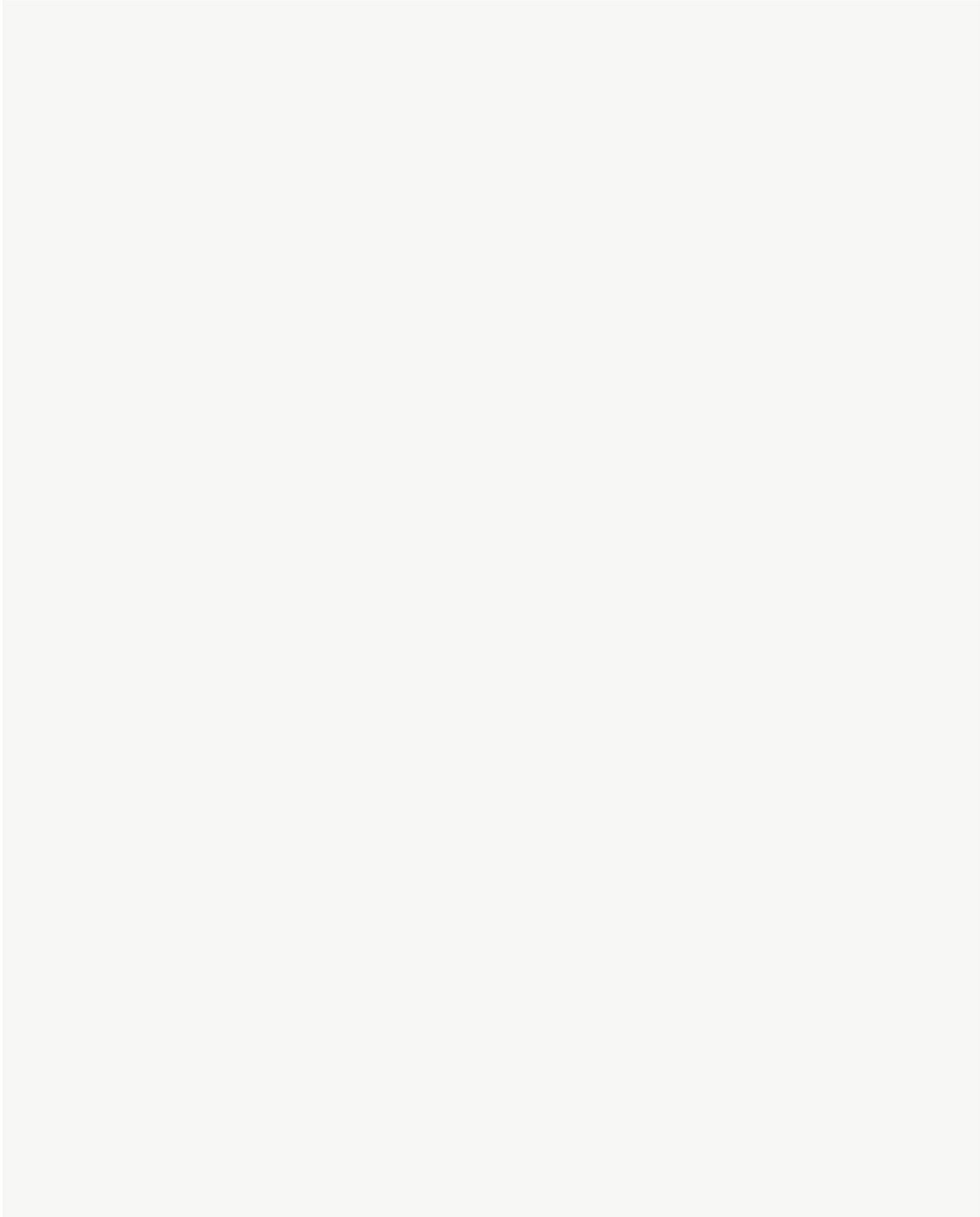
Протокол №
 «__» _____ 2023г
 _____ Л.В.Цыбденова
 Подпись И.О.Фамилия

Утверждаю
 Методическим советом
 ГБПОУ «ГЭТ»

_____ С.А. Ульянова
 подпись И.О. Фамилия
 Протокол №__
 «__» _____ 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Рисование и лепка
 профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

г. Гусиноозерск.



Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям
среднего профессионального образования 43.01.09. **Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Гусиноозёрский энергетический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА ДЛЯ КОНДИТЕРОВ

1.1 Область применения рабочей программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при освоении программ повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке по профессии: кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл, профильные дисциплины

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

уметь:

выполнять эскиз – основу для дальнейшей работы с материалом по лепке макета;

изображать эскиз макета (торта) в цвете со светотеневой моделировкой акварельными или гуашевыми красками;

определять свойства предмета лепки – объем, пропорции, плотность, фактуру; выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета;

изготовить макет (торта) в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий;

знать: - правила выполнения эскизов; - особенности лепки – объемно-пластическая, трехмерная форма;

- процесс изготовления макета (торта);

- закономерности композиции украшения кондитерского изделия; - материалы для лепки; - инструменты для лепки;

Формируемые компетенции:

- ПК1.Выполнять упражнения по рисованию;
- ПК1.2. Рисовать различного вида орнамент;
- ПК2.1.Рисовать с натуры предметы геометрической формы; предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи
- ПК 2.2. Рисовать с натуры пирожные и торты различной формы рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;

- ПК 2.3 Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
 - ПК 2.4. Выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе: теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	36
практические занятия	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала	8	
	1. Основы рисования 2. Техника рисунка и ее многообразие. 3. Материалы для рисования. 4. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.		1
	Лабораторные работы	8	
	1. Техника рисунка и ее многообразие. 2. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.		2 2
	Практические занятия 3. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). 4. Рисование ленточного рисунка.		2
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	8	
	1. Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	2	2
	2. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком...		2
	3. Понятие о светотен, градации светотени.		
	4. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.		2
	Лабораторные и практические работы	8	
1. Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.		2	

	2.Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Композиция пирожных и тортов различной формы		2
	Практические занятия		
	1.Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. Рисование с натуры предметов домашнего обихода.		2
	2.Рисование фруктов и овощей. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции,		2
Тема3. Композиция тортов	Содержание учебного материала	<i>10</i>	
	1.Выразительные средства композиции. 2.Композиция тортов. 3. Современные направления в оформлении тортов. 4.Композиция квадратного и круглого тортов 5.Композиция овального, фигурных тортов.1		2
	Практическое занятие	<i>10</i>	2
	1.Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции.		
	2.Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции.		2
	3.Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции. 4. Выполнение рисунка торта прямоугольной формы, используя выразительные средства композиции. 5. Выполнение рисунка фигурных тортов, используя выразительные средства композиции.		2
Тема 4 Лепка	Содержание учебного материала	<i>10</i>	
	1.Основы лепки. Содержание и задачи лепки. 2. Инструменты и материалы для лепки. 3.Техника лепки элементов украшения для тортов. 4.Материалы лепки в кондитерском производстве. 5.Техника лепки макетов торта различной формы.		2
	Лабораторные работы.	10	
	1.Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, объемных фигур	2	2

	2.Последовательность лепки цветов. Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов.		2
	3.Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов. Техника лепки объемных фигур.		2
	Практические занятия		
	1.Выполнение лепки орнамента (по заданию)		2
	2.Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам.		2
	Зачет		2
	Всего	72	

3. Условия реализации РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- экран;
- комплект обучающих видеофильмов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2011.
Дополнительные источники:
 1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2009.
 2. Бутейский Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.
 3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.
 4. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.
- Интернет-ресурсы:
1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
 2. Nleborchka.ru
 3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
 4. Nleborchka.ru, Мастер-классы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выполнять эскизы – основу для	оценка практической работы;

дальнейшей работы с материалом по лепке макета;	зачет
изображать эскиз макета (торта) в цвете со светотеневой моделировкой акварельными или гуашевыми красками;	оценка практической работы; зачет
определять свойства предмета лепки – объем, пропорции, плотность, фактуру;	оценка практической работы; зачет
выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета;	оценка практической работы; зачет
изготовить макет (торта) в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий;	оценка практической работы; зачет
Знания:	
правила выполнения эскизов	оценка практической работы
особенности лепки – объемнопластическая, трехмерная форма;	оценка практической работы
процесс изготовления макета (торта);	оценка практической работы
закономерности композиции украшения кондитерского изделия;	оценка практической работы
материалы для лепки;	оценка практической работы
Инструменты для лепки	оценка практической работы

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УД Рисование и лепка**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 2023 / 2024 учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы	Номера листов			вание для внесения изменений
		нен-ных	овых	-рованных	

асмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024