

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКОГО КОЛЛЕДЖА ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП 10 Рисование и лепка

(наименование учебной дисциплины)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование профессии)

Рассмотрено и согласовано методической комиссией по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта Российской Федерации по профессии 43.01.09
Повар, кондитер

Председатель методической комиссии _____ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно – производственной работе
_____ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель общепрофессионального и
профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ /20 ____ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ /20 ____ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ /20 ____ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ /20 ____ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10. Рисование и лепка

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС в соответствии с ФГОС РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с профессиональным модулем ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

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

- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры хлебобулочные изделия, пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов хлебобулочных изделий, тортов, используя законы композиции.

знать:

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры хлебобулочных изделий, пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;

- композиция тортов;
 - технику лепки элементов украшения для хлебобулочных изделий, тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№,наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК....	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего 67 час, в том числе:

максимально учебной нагрузки обучающихся - 57 час, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся – 57час,

самостоятельная работа обучающихся – 10 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка

Коды компетенций	Наименование тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>	Тема 1.1. Техника рисунка и его многообразие	12	10	5		2	
<i>ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>	Тема 1.2. Техника рисунка с натуры	17	15	10		2	
<i>ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>	Тема 1.3. Техника создания композиции	16	14	10		2	
<i>ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>	Тема 2.1. Задачи, содержание и выполнение лепки	21	17	12		4	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.			1				
Всего часов:		37	57	37		10	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП. 10 Рисование и лепка

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Рисование		
Тема 1.1. Техника рисунка и его многообразие	Содержание учебного материала	5
	Техника рисунка и его многообразие. Материалы для рисования	
	Техника нанесения различных линий.	
	Орнамент и его виды	
	Рисование плоских предметов геометрической формы	
	Практические занятия	5
	Практическое занятие 1. Выполнение упражнений по рисованию линий (прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные) практическое занятие 2. Рисование композиционно-замкнутого орнамента практическое занятие 3. Рисование плоских предметов геометрической формы	
Тема 1.2. Техника рисунка с натуры	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.	
	Содержание учебного материала	4
	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке	
	Понятие о светотени цвете. Градация светотени. Стадии рисования	
	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы, домашнего обихода, фруктов и овощей.	
	Значение цвета в кондитерском производстве. Сочетание цветовой гаммы. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов	
Практическое занятие	10	
Практическое занятие 4. Рисование с натуры геометрических тел и предметов геометрической		

	<p>формы</p> <p>Практическое занятие 5. Рисование с натуры вазы с цветами, вазы с фруктами, корзины с овощами</p> <p>Практическое занятие 6. Рисование тарелки с холодным и горячим блюдом.</p> <p>Практическое занятие 7. Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Законы композиции.</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка презентации: Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.</p>	2
Тема 1.3. Техника создания композиции	Содержание учебного материала	5
	Выразительные средства композиции. Техника рисования различных композиций	
	Современные направления в оформлении тортов. Композиция тортов	
	Виды отделочных полуфабрикатов для оформления тортов	
	Инструменты и приспособления, используемые при оформлении блюд и кондитерских изделий	
	Композиция квадратного, круглого, овального и фигурного торта	
	Практическое занятие .	
	Практическое занятие 8. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции	
практическое занятие 9. Рисование эскизов тортов практическое занятие 10. Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов»</p>	2
Раздел 2. Лепка		
Тема 2.1. Задачи, содержание и выполнение лепки	Содержание учебного материала	5
	Основы лепки. Содержание и задачи лепки.	
	Инструменты и материалы для лепки в кондитерском производстве	
	Техника лепки элементов украшений для тортов	
	Техника лепки макетов тортов различной формы	
	Практическое занятие	

	Практическое занятие 11. Лепка растительного орнамента, цветов, фруктов и овощей. Практическое занятие 12. Лепка объемных фигур Практическое занятие 13. Лепка макетов тортов	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана». Подготовка презентации: «Украшение тортов и пирожных. Элементы декора»	4
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1
	Всего	57

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.4. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие **учебного кабинета** Кабинет технологии кулинарного производства.

Кабинет технологии кондитерского производства

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данным и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий для дисциплины «Рисование и лепка»;
- комплект материалов для рисования и лепки;
- объемные модели геометрических фигур;
- образцы орнаментов;
- макеты пирожных и тортов.

Технические средства обучения:

компьютер с программным обеспечением мультимедиапроектор; обучающие видеофильмы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и

организация рабочего места», Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охраны труда», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Рисование и лепка» должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, лабораторно-практические занятия проводятся в лабораториях и мастерских согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися за освоение профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечения обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.1. Информационное обеспечение обучения Основные источники:

1. А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Учебн. для нач. проф.образования М: издательский центр «Академия», 2008 г

2. В.А.Коева. Рисование и лепка кондитерских изделий. Ростов н/Д:

«Феникс» 2001 г.

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с., (16) с. цв. ил.
2. Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: Издательский центр «Академия» 2008г.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»

Интернет ресурсы:

1. Лепка элементов торта > [index.php?option=cjm...itemid...topic](#)
2. Оформление торта > Мастер-класс

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного рода орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать с натуры пирожные и торты различных форм; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; 	Выполнение и защита отчетов по практическим работам
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - техника рисунка и ее многообразие; - техника выполнения рисунка с натуры; - техника выполнения с натуры рисунка пирожных и тортов; - композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - техника лепки элементов украшения для тортов; - техника лепки макетов различной формы. 	Оценка устного опроса. Оценка выполнения практических работ

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026