Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»
_____/В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 «Рисование и лепка»

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная, группа ПК-23
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»
Протокол № 1
Председатель цикловой комиссии
Т. А. Замана /_____
«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Рисование и лепка» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), и с учетов запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Рубцова Наталья Васильевна, преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», г. Богданович

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «РИСОВАНИЕ и лепка»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОП.10 Рисование и лепка обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- 6, 9, 10. ПК 2.3, 2.5-2.8, ПК3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10	- 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;	- 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ОП.10 ДИСЦИПЛИНЫ «Рисование и лепка»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**50**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лекции	18
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами специальности	1	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10
	В том числе практических и лабораторных работ	1	
	Различные упражнения по рисованию карандашом		
Раздел 1. Рисование Тема 1.1. Основы рисования	**Содержание учебного материала:**	**16**	
	1. Техника рисунка и ее многообразие. 2.Законы композиции: равновесие. 3.Законы композиции: динамика и статика; симметрия. 4. Законы композиции: динамика и статика; симметрия. 5.Правила, приемы и техника рисования. 6. Правила нанесения различных линий 7.Техника работы акварелью и гуашью. 8. Понятие о цвете и цветовой гармонии.	8	
	В том числе практических и лабораторных работ Практическая работа №1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые и вертикальные линии). Практическая работа №3. Выполнение упражнения по рисованию: (горизонтальные, линии). Практическая работа №4. Выполнение упражнения по рисованию: (криволинейные линии). Практическая работа №5. Выполнение упражнения по рисованию акварелью и гуашью.	8	

Тема 1.2. Рисунок с натуры	**Содержание учебного материала**:	**8**	
	1.Рисование с натуры 2.Понятие о цвете и его психологическое воздействие. 3.Значение цвета в кондитерском производстве. 4.Законы композиции.	4	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.		
	Практическая работа №2. Рисование фруктов и овощей.		
	Практическая работа №3. Рисование с натуры пирожных различной формы.		
	Практическая работа №4. Рисование с натуры тортов различной формы.		
Тема 1.3 Композиция тортов	**Содержание учебного материала:**	**2**	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10
	1. Составление композиции тортов	1	
	В том числе практических и лабораторных работ		
	1. Составление композиции тортов	1	
Раздел 2. Лепка			
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**:	**16**	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10
	1.Основы лепки. 2.Содержание и задачи лепки. 3. Скульптура и лепка 4. Инструменты для лепки 5.Материалы для лепки 6.Материалы лепки в кондитерском производстве. 7. Техника лепки макетов торта различной формы. 8.Техника лепки элементов украшения для тортов	8	

	В том числе практических и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №1. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.		
	Практическая работа №2. Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза.		
	Практическая работа №3. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.		
	Практическая работа №4. Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам		
	Самостоятельная работа: Подготовка отчетов по практическим работам. Представление альбома с рисунками по заданным условиям. Представление портфолио. Подготовка макетов тортов	**2**	
Консультации		**2**	
Дифференцированный зачет		**2**	
	Всего:	**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения - учебный кабинет «Рисования и лепки», оснащенный оборудованием, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- рабочие места преподавателя и обучающихся;
- доска классная;
- стол для постановок;
- мольберты;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине; - нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский ценАкадемия,2021.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. E-mail:sp@konliqa.ru

Видео:
1.Учимся рисовать.- М., Видеостудия «КВАРТ».
2.Уроки рисования: часть 1 и 2.- М., Видеостудия «КВАРТ». Лепка элементов торта
3.Hlebopechka.ru
4.Оформление торта
5.Hlebopechka.ru, Мастер-классы

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2009.
2. Бутейскис 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.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры 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. Умение: 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 различных форм; рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции; выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.	Демонстрирует знания: Сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Методы и способы решения профессиональных задач в области рисования с натуры пирожных и тортов украшения для тортов; Технику лепки макетов различной формы.Знания информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Обеспечивает безопасные условия труда в профессиональной деятельности. Добросовестно и своевременно выполняет творческие практические работы. Демонстрирует методы и способы решения профессиональных задач в области рисования Организует собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий итоговый контроль, оценивает и корректирует собственную деятельность, несет ответственность за результаты своей работы. Осуществляет поиск и использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач. Использует информационно коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Тестирование усвоенных знаний с оценкой по эталону. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849298

Владелец Тришевский Владимир Дмитриевич

Действителен С 20.08.2025 по 20.08.2026