

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 173 _ от «29» _ 08 _ 2018г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы рисования и лепки

**программ подготовки специалистов среднего звена
«общеобразовательный цикл»**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара. 2018 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области

«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменения № _____ « _____ » _____ 20 _____ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией специальностей

Общественного питания

Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.

)

Автор: Чудаев А.А.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Основы рисования и лепки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) разработанная в соответствии с ФГОС СПО, рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Основы рисования и лепки является дополнительной дисциплиной общепрофессионального цикла для получения профессиональных знаний и умений. ППКРС по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результату освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** выполнять эскиз для дальнейшей работы с материалом по лепке макета;
- **уметь** изображать эскиз в цвете со светотеневой моделировкой;
- **уметь** определять свойства предмета лепки: объем, пропорции, плотность фактуру;
- **уметь** выполнять работу над лепкой в определенной последовательности;
- **уметь** изготовить макет изделий в соответствии с установленными требованиями;

- **знать** правила выполнения эскизов;
- **знать** особенности лепки объемных форм;
- **знать** закономерности украшения композиции;
- **знать** свойства материалов для лепки;
- **знать** характеристики различных видов техники рисования.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья..
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента..

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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 ко-манде, 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки – 230 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 230 часов, в том числе:

– теоретическое обучение - 46 часа;

– лабораторные и практические занятия, включая семинары – 184 часов;

Самостоятельная работа обучающегося – не предусмотрено.

Консультации – 0 часов.

Промежуточная аттестация - – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	230
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	230
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	184
Самостоятельная работа обучающегося	0
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Консультации	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1	Рисование		128	ОК 1-7, 9-11
Тема 1.1 Основы рисования	1	Цель и задачи рисования. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.	8	ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	Материалы для рисования.		
Тема 1.2 Рисование плоских предметов геометрических форм	Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9-11
	1	Техника рисования и ее разнообразие	2	ПК 1.1, 1.3-1.4
	Практическое занятие №1. Начальное упражнение по рисованию.		4	ПК 2.1, 2.3-2.8
	Практическое занятие №2. Рисование геометрических фигур .		4	ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.3 Рисование орнамента	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8
	1	Виды орнамента.		
	2	Рисование орнаментов.	4	ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие №3. Рисование композиционно – замкнутого орнамента в квадрате (круге).			
	Практическое занятие № 4. Рисование ленточного – орнамента.		4	ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 5. Рисование криволинейных фигур.		2	
Тема 1.4 Рисование с натуры объемных предметов	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8
	1	Рисование с натуры. Перспектива, композиция рисунка. Понятие о светотени.		
	2	Последовательность работы над рисунком.		

геометрической формы. Рисование предметов домашнего обихода .	Практическое занятие №6. . Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус)		4	ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие №7. . Рисование с натуры призмы, шара, пирамиды (натюрморт, составленный из геометрических тел.)		4	
	Практическое занятие № 8. Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки, вазы)		4	
	Практическое занятие № 9 . Рисование натюрморта из предметов		4	
Тема 1.5 Понятие о цвете. Рисование растений. Рисование с натуры фруктов и овощей. Рисование животных и птиц.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Понятие о цвете. Техника работы акварелью , гуашью.		
	2	Рисование деревьев, веток с листьями, цветов.		
	3	Рисование птиц и животных с натуры.		
	Практическое занятие №10 . Рисование цветов и листьев с натуры.		6	
	Практическое занятие №11. . Рисование с натуры овощей и фруктов.		8	
	Практическое занятие № 12. Рисование птиц и животных с натуры		6	
	Практическое занятие № 13. Рисование натюрморта из плодов растений, корзин с цветами, фруктами, овощами .		8	
Практическое занятие № 14. Рисунки по мотивам русских народных сказок.		4		
Тема 1.6 Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Современные техники, тенденции используемые в кондитерском искусстве. Окрашивание тортов, аэрография, композиция пирожного.		
	2	Использование декора при оформлении тортов и пирожных.		
	3	Понятие о десертах на тарелке, сочетание цветов, форм. Дизайн.		
	Практическое занятие № 15. . Рисование пирожных различных форм.		8	
	Практическое занятие № 16. Рисование тортов различных форм.		10	
	Практическое занятие № 17. Рисование тематических тортов. Композиция тортов.		12	
	Практическое занятие № 18. Рисование десертов .			
Раздел 2 Основы лепки			100	
Тема 2.1 Лепка. Изготовление и оформление макета	Содержание учебного материала		14	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8
	1	Основные сведения о лепке.		
	2	Материалы и инструменты для лепки.		

торта.	3	Лепка овощей и фруктов.		ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	4	Изготовление и оформление макета пирожного.		
	5	Изготовление и оформление		
	6	Изготовление и оформление макета торта. Дизайн торта.		
		Практическое занятие № 19. Лепка растительного орнамента.	8	
		Практическое занятие № 20. Лепка птиц и животных.	10	
		Практическое занятие № 21. Лепка с натуры фруктов и овощей.	12	
		Практическое занятие № 22. Лепка с натуры цветов.	22	
		Практическое занятие № 23. Изготовление макета кондитерских изделий.	6	
		Практическое занятие № 24. Изготовление макета тортов на тарелке.	4	
		Практическое занятие № 25. Изготовление макета анимационных тортов .	8	
	Практическое занятие № 26. Изготовление макета свадебного торта.	16		
Дифференцированный			2	
Консультации				
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
Тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрена)				
Курсовая работа (проект) (если предусмотрена)				
Объем образовательной нагрузки			230	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Рисование и лепка.

Оснащение учебного кабинета¹:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение

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

Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Текст]: - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения[Текст]:- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар» [Текст]: Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие. -4-е изд. – М.: Издательство – торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. -400 с.

Дополнительные источники

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка учебное пособие [Текст]: учеб. пособ. / А. Ф. Шембель, - М.: Юрайт, 2011. – 102 с.

2. Ирина Н. И. Рисование и лепка [Текст]: учеб. пособ. / Н. И. Ирина, - М.: Юрайт, 2014. – 160 с.

3. Иванова И. Н. Рисование и Лепка учебное пособие [Текст]: учеб. пособ. / И. Н. Иванова, - М.: Юрайт, 2012. – 170 с.

4. Коева В. А. Рисование и лепка кондитерских изделий [Текст]: учеб. пособ. / В. А. Коева, - М.: Юрайт, 2014. – 160 с.

5. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров [Текст]: учеб. пособ. / А. Ф. Шембель, - М.: Юрайт, 2013 – 128 с.

6. Шембель А. Ф. Рисование и лепка [Текст]: учеб. пособ. / А. Ф. Шембель, - М.: Юрайт, 2010. – 154 с.

Для преподавателей

1. Педагогика [Текст]: дополнительная общеобразовательная программа в области искусства рисования и лепка / Л.В. Фогилева. - М.: Российское педагогическое агентство, 2014. – 376 с.

Интернет-ресурсы

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

3. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

4. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения ²
умеет выполнять эскиз для дальнейшей работы с материалом по лепке макета	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ
умеет изображать эскиз в цвете со светотеневой моделировкой	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ
умеет определять свойства предмета лепки: объем, пропорции, плотность фактуру	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ

² *Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.*

умеет выполнять работу над лепкой в определенной последовательности	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ
умеет выполнить макет изделий в соответствии с установленными требованиями	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ
знает особенности лепки объемных форм	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ
знает закономерности украшения композиции	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ
знает свойства материалов для лепки	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ
знает знать характеристики различных видов техники рисования	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 1.3-1.4 ПК 2.1, 2.3-2.8 ПК 3.1, 3.3-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	проверка результатов практических работ