

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ-АГРОФИРМА»

РАССМОТРЕНО
Методическим объединением
преподавателей
спец дисциплин

_____ Т. А. Шестакова

Протокол №
от "___" ____ г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР

_____ Я. В. Перькова

Протокол №
от "___" ____ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД. 08 «ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКИ»**

для образовательных учреждений среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

2024

Разработана на основе ФГОС СПО, ОПОП и ПОП по профессии СПО
43.01.09 «Повар, кондитер»

Авторский коллектив

Разработчик: ГБОУ СПО ЛНР «Комиссаровский колледж-агрофирма»

Составитель: Захарова Ю. Г., преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3. Условия реализации программы учебной программы.....	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины...	10

1. Общая характеристика учебной дисциплины ОПД.08 «Основы рисования и лепки»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина ОПД.08 «Основы рисования и лепки» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общепрофессиональной дисциплины ОПД.08 «Основы рисования и лепки» направлено на достижение результатов её изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Целью данной дисциплины является формирование у обучающихся знаний и умений в области основ рисунка и лепки с акцентом на профессиональную направленность деятельности повара, кондитера; подготовка студентов к применению основ рисования и лепки в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

1.2.2. Планируемые результаты освоения общепрофессиональной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ОПОП СПО.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять геометрические построения в рисунке;
- выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;
- выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;
- выполнять элементы лепки;
- выполнять макет торта;
- подбирать композиции кондитерских изделий;
- подбирать композиции рисунка;
- рисовать с натуры;
- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;
- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.

знать:

- технику рисунка;
- понятие о цвете;
- последовательность работы над рисунком;

- законы композиции для декоративного оформления тортов;
- язык скульптуры и динамику объёма.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; теоретическое обучение 16 часов; практические занятия 16 часов; самостоятельной работы обучающегося 3 часа.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки:	36
в том числе:	32
Теоретическое обучение	16

практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	3

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта 1 час

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОПД.08 «Основы рисования и лепки»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Основы рисования			8	
Тема 1.1. Графические материалы и инструменты	Содержание учебного материала 1 Основы рисования. Техника рисунка и ее разнообразие. Рисование геометрических фигур.		1	ПК 5.1-5.5 ОК 1, 2, 3
Тема 1.2. Понятие о композиции и её выразительных средствах	2	Содержание учебного материала Понятие о композиции. Выразительные средства композиции. Геометрические композиции в рисунке.	1	
Тема 1.3. Рисование объёмных фигур на плоскости	3	Содержание учебного материала Рисование геометрических тел. Понятие о свете, светотени и способах создания объёма на плоскости. Моделирование объёма тоном.	1	
Тема 1.4. Рисование сложных фигур. Передача фактуры предмета.	4	Содержание учебного материала Рисование фигуры человека, животных и птиц. Пропорции фигур. Способы передачи фактуры.	1	
Тема 1.5. Виды композиций	5	Содержание учебного материала Виды композиций. Выполнение композиционных приёмов в круге, квадрате, полосе.	1	
Тема 1.6. Виды орнаментов	6	Содержание учебного материала Виды орнаментов. Развитие чувства композиции в орнаментальных рисунках.	1	
Тема 1.7. Цвет в композиции	7	Содержание учебного материала Понятие о цвете, хроматические и ахроматические цвета. Локальный цвет. Контраст и нюанс в цвете. Дополнительные цвета.	1	
Тема 1.8. Применение графических материалов в конкретных заданиях.		Содержание учебного материала Рисование цветочных композиций для оформления тортов и пирожных. Компоновка сложных смешанных композиций	1	

	Самостоятельная работа обучающихся		1	
Тема 1.	1	изучение изобразительных и выразительных возможностей графических материалов.		
	Практические занятия		8	ПК 5.1-5.5 ОК 1, 2, 3
Практическая работа № 1	1	Рисование плоских предметов геометрической формы. Рисование с натуры любых предметов геометрической формы.	1	
Практическая работа № 2	2	Рисование с натуры. Рисование с натуры фруктов и овощей.	1	
Практическая работа № 3	3	Рисование животных и птиц	2	
Практическая работа № 4	4	Рисование фигуры человека	2	
Практическая работа № 5	5	Рисование с натуры пирожных и тортов. Выполнение эскизов тортов	2	
Раздел 2. Основы лепки			8	
Тема 2.1. Изучение способов и приёмов лепки	Содержание учебного материала		1	ПК 5.1-5.5 ОК 1, 2, 3
	1	Содержание и задачи лепки. Основы лепки. Инструменты и материалы для лепки.		
Тема 2.	Самостоятельная работа		1	
		Работа с учебником по изучению способов и приёмов лепки.		
Тема 2.2. Материалы лепки в кондитерском производстве.	2	Содержание учебного материала	1	
		Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки пирожков, вареников, мантов.		
Тема 3. Особенности работы в технике карвинга	Самостоятельная работа		1	
		Использование техники карвинга для выполнения элементов украшения для кулинарных и кондитерских изделий		
Тема 2.3. Способы лепки в кондитерском производстве	3	Содержание учебного материала	1	
		Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки элементов украшения для тортов.		
Тема 2.4. Современные направления в оформлении тортов	4	Содержание учебного материала	1	
		Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Применения разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам кондитерских изделий		
Тема 2.5. Способы лепки элементов украшения для тортов.	5	Содержание учебного материала	1	
		Лепка с натуры цветов. Лепка растительного орнамента.		

Тема 2.6. Лепка из мастики и марципана	6	Содержание учебного материала	1		
		Лепка из мастики и марципана. Лепка с натуры фруктов и овощей			
Тема 2.7. Способы лепки элементов украшения для тортов.	7	Содержание учебного материала	1		
		Лепка животных и птиц.			
Тема 2.8. Дизайн торта.	8	Содержание учебного материала	1		
		Дизайн торта. Техника лепки макетов торта различной формы. Лепка композиций для украшения тортов.			
Практические занятия			8		ПК 5.1-5.5 ОК 1, 2, 3
Практическая работа № 1	1	Лепка фруктов и овощей, цветов.	1		
Практическая работа № 2	2	Лепка животных и птиц.	1		
Практическая работа № 3	3	Лепка предметов домашнего обихода (чашка, тарелка)	1		
Практическая работа № 4	4	Лепка мантов, вареников, вареников, пирожков	1		
Практическая работа № 5	5	Изготовление макетов пирожных разной формы	1		
Практическая работа № 6	6	Изготовление макетов тортов разной формы	1		
Практическая работа № 7	7	Изготовление макетов тортов разной формы	1		
Практическая работа № 8	8	Изготовление макетов тортов разной тематики.	1		
<i>Дифференцированный зачёт</i>			1		
Всего			36		

3. Условия реализации рабочей программы

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства, лабораторию.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы.

Технические средства обучения:

Персональный компьютер, проектор, электронная доска.

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

Операционная система Windows; Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

3.2. Информационное обеспечение реализации программы **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,** **дополнительной литературы:**

Список нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
3. Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования (по специальностям).
6. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ

Нормативные акты:

- 1 ГОСТ Р 50647- 2007 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- 2 ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»
- 3 ГОСТ Р 50764 -2008 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 4 ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»

Основные источники:

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2009.
2. Биллер Марианна. Праздник на столе.- М.: Издательский дом «Ниола XXI век», 2000 г.
3. Биллер Рудольф. Как украсить блюдо. - М.: ЗАО «Композиция», АСТ ПРЕСС, 2001 г.
4. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.
5. Золин В.П. – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия», 2015г
6. Иванова В.А. – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия», 2014г.
7. Киладзе Е. С. Модные украшения для вашего стола – Челябинск: «Аркаим», 2010

8. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: 2002г.
9. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – Москва. «Академия», 2015г.
- 10.Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.

Справочники:

1. Справочник технолога общественного питания.
2. Справочник кондитера

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия», 2015г.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия», 2016г.
3. Перетятко Т.И. – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс», 2014год.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия», 2016г.

Электронные издания (ресурсы):

<https://multiurok.ru/files/uchebnik-osnovy-risovaniia-i-lieпки.html>

<https://povar.ru/books>

<http://www.bankreceptov.ru/spice>

<https://www.kuharka.ru>

<https://gotovim-doma.ru>

<https://www.gotovim.ru/dictionary>

<https://www.gastronom.ru>

<https://pitportal.ru>

<https://edu.ru>

www.fipi.ru

<http://fcior.edu.ru>

<https://yandex.ru/video/preview/11670281150038331107>

4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Код и наименование компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
ПК 5.1. Подготавливать	- Умеет анализировать план предполагаемых работ, организовывать	Р 1: Т 1.1. – 1.8.	Технический диктант,

<p>рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>необходимые для работы условия; - умеет подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - структурировать получаемую информацию; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - умеет адекватно выбирать и целесообразно, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом выполняемых работ;</p>	<p>Р 2: Т 2.1.-2.8.</p>	<p>практическая работа, контрольная работа, тест</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- умеет организовывать хранение сырья продуктов, готовых полуфабрикатов соответственно требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдать температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования) - умеет адекватно выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознавать недоброкачественные продукты; - умеет адекватно оценивать качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; - умеет точно рассчитывать закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемость продуктов;</p>	<p>Р 1: Т 1.1. – 1.8. Р 2: Т 2.1.-2.8.</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- умеет соответственно оформлять заявки на продукты действующим правилам; - умеет готовить, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодную кулинарную продукцию; - умеет адекватно оценивать качество готовой продукции, определять соответствие её требованиям рецептуры, заказу - умеет выполнять лепку макетов хлебобулочных изделий, тортов, используя законы композиции; - умеет технику лепки элементов украшения для хлебобулочных</p>	<p>Р 1: Т 1.1. – 1.8. Р 2: Т 2.1.-2.8.</p>	

	изделий, тортов.		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - умеет готовить, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки; - умеет выполнить макет изделий в соответствии с установленными требованиями; - знает особенности лепки объёмных форм, закономерности украшения композиции кондитерских изделий 	Р 1: Т 1.1. – 1.8. Р 2: Т 2.1.- 2.8.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		Р 1: Т 1.1. – 1.8. Р 2: Т 2.1.- 2.8.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - знает Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Методы работы в профессиональной и смежных сферах; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - умеет реализовать составленный план; - умеет оценивать результат и последствия своих действий. 	Р 1: Т 1.1. – 1.8. Р 2: Т 2.1.- 2.8.	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - умеет планировать процесс поиска необходимой информации; - умеет структурировать получаемую информацию, оценивать практическую значимость результатов поиска - знает номенклатуру информационных Источников, применяемых в профессиональной деятельности, приёмы структурирования информации 	Р 1: Т 1.1. – 1.8. Р 2: Т 2.1.- 2.8.	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - умеет определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - умеет применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное 	Р 1: Т 1.1. – 1.8. Р 2: Т 2.1.- 2.8.	

	программное обеспечение в профессиональной деятельности		
--	---	--	--