

**Приложение
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.12ВЧ «Дизайн, рисование и лепка в профессии»

Сураж,

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.12 ВЧ Основы рисования и лепки для кондитеров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.12ВЧ «Дизайн, рисование и лепка в профессии» является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Рабочая программа является частью образовательной программы и входит в общепрофессиональный цикл

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

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

- 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;

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

- 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.

ОК – Общие компетенции

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 традиционных 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК – Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Объем образовательной нагрузки	36
в том числе:	
самостоятельная работа	4
лекции, уроки	4
лабораторные и практические занятия	28
консультации	-
итоговая аттестация: <i>дифференцированный зачет</i>	

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12ВЧ «Дизайн, рисование и лепка в профессии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2		3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала		6	
	1	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур.	1	ОК 1-7, ОК 9-11
	2-3	Практическое занятие №1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	4-5	Практическое занятие №2. Рисование ленточного и сетчатого орнамента	2	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров.</i> <i>Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.</i> Примерная тематика домашней работы <i>Техника рисунка и ее многообразие.</i>		1	ОК 1-7, ОК 9-11
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала		6	
	6	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. Понятие о светотени. Значение цвета в кондитерском производстве. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Композиция пирожных и тортов различной формы .	1	ОК 1-7, ОК 9-11
	7-8	Практическое занятие №3. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	9-10	Практическое занятие №4. Рисование фруктов и овощей. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
Самостоятельная работа обучающихся <i>Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.</i> <i>Рисунок с натуры.</i>		1	ОК 1-7, ОК 9-11	

Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6	
	11	Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	1	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	12-13	Практическое занятие №5. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта.	2	
	14-15	Практическое занятие №6. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	2	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов». Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию). Композиция тортов.		1	ОК 1-7, ОК 9-11
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала		16	
	16	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	1	ОК 1-7, ОК 9-11
	17-18	Практическое занятие №7. Техника лепки и ее многообразие. Лепка эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей.	2	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	19-20	Практическое занятие №8. Техника лепки и ее многообразие. Лепка эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, фруктов.	2	
	21-22	Практическое занятие №9. Техника лепки деталей и элементов. Лепка эскизов. Последовательность изготовления макета. Последовательность лепки цветов.	2	
	23-24	Практическое занятие №10. Техника лепки деталей и элементов. Лепка эскизов. Последовательность изготовления макета. Лепка пирожных.	2	
	25-26	Практическое занятие №11. Техника лепки объемных фигур. Лепка эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур. Лепка животных.	2	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	27-28	Практическое занятие №12. Техника лепки объемных фигур. Лепка эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур. Лепка птиц.	2	

29-30	Практическое занятие №13. Техника лепки объемных фигур. Лепка эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка любой объемной фигуры используемой на тортах, пирожных и т.д.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Лепка элементов торта. Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана». Лепка.</i>	1	ОК 1-7, ОК 9-11
31-32	Дифференцированный зачет	1	ОК 1-7, ОК 9-11
Всего		36	

а. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ВЧ ДИЗАЙН, РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА В ПРОФЕССИИ

2.1. Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 25;
- рабочее место преподавателя -1;
- комплект учебно-наглядных пособий по курсу «Дизайн, рисование и лепка в профессии».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

2.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия,2020.

Дополнительные источники:

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2019.
- Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Издательский центр Академия, 2020.
2. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2020.
3. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2020.

Интернет-ресурсы:

- Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
- Нлеboretchka.ru
- Оформление торта [Электронные ресурсы]
- Нлеboretchka.ru, Мастер-классы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
<p>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.</p>	<p>- выполнение и защита отчетов по лабораторным и практическим занятиям.</p>
Знания:	
<p>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.</p>	<p>выполнения практических работ; Оценка за устный опрос; решение задач, тестирование.</p>
	<p>контроль дифференцированный зачет</p>