

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА**

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессиям **43.01.09 Повар, кондитер**, входящую в укрупненную группу **43.00.00 Сервиз и туризм**.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа может быть использована для повышения квалификации и переподготовки по профессии «Кондитер», «Повар», «Пекарь».

## **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- цели и задачи рисунка, материалы, применяемые при рисовании;
- технику рисунка и ее многообразие. Технику выполнения рисунка с натуры;
- виды и типы орнаментов, их геометрическую компоновку;
- последовательность работы над рисунком, законы композиции, выразительные средства композиции;
- роль цвета, света и фактуры, в композиции рисунка. Основные характеристики цвета. Смещение цветов. Цветовые гармонии. Зрительные иллюзии при восприятии цвета;
- технику выполнения рисунка пирожных и тортов;
- основные инструменты, приспособления и материалы для лепки. Технику лепки элементов украшения для тортов;

- основы лепки несложных фигур. Технику лепки макетов тортов различной формы.

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

- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнаменты;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать соусами при подаче кулинарной продукции;
- рисовать предметы домашнего обихода, растения и цветы, фрукты и овощи, животных и птиц;
- рисовать пирожные и торты различной формы;
- рисовать с натуры корзину с фруктами и цветами;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов и пирожных, используя законы композиции;

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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 2.5	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
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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
<b>ВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
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

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
	реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
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

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
<b>Объем программы</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	68
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
<b>Тема 1.</b> <b>Основы рисования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	<b>Цели и задачи рисунка. Техника рисунка и ее многообразие.</b> Введение. Виды материалов и принадлежностей для рисунка, техника безопасности. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Подготовка к рисованию с натуры. Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве. Композиция пирожных и тортов различной формы.	1,2	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практическое задание № 1</b> Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) <b>Практическое задание № 2</b> Рисование композиционно-замкнутого орнамента. <b>Практическое задание № 3</b> Рисунок орнаментов различной тематики. <b>Практическое задание № 4</b> Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. <b>Практическое задание № 5</b> Рисование ленточного и сетчатого орнамента. <b>Практическое задание № 6</b> Рисование алфавитов <b>Практическое задание № 7</b> Оформление праздничной подписи фрагментов плоского рисунка			14	
<b>Примерная тематика домашней работы</b> Техника рисунка. Начальное упражнение по рисованию объёмных предметов. Рефераты: «Известные российские и зарубежные художники», «Натюрморты в работах известных художников», «Виды изобразительного искусства».					
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				

<p><b>Рисунок с натуры</b></p>	<p><b>Практическое задание № 8</b> Понятие о цвете. Техника работы с акварелью, гуашью  <b>Практическое задание № 9</b> Понятие о рисунке с натуры, натюрморт  <b>Практическое задание № 10</b> Последовательность работы над рисунком с натуры, композиция в рисунке  <b>Практическое задание № 11</b> Последовательность работы над рисунком пирожных и тортов  <b>Практическое задание № 12</b> Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.  <b>Практическое задание № 13</b> Рисование птиц и животных.  <b>Практическое задание № 14</b> Рисование с натуры предметов домашнего обихода.  <b>Практическое задание № 15</b> Рисование фруктов  <b>Практическое задание № 16</b> Рисование овощей  <b>Практическое задание № 17</b> Рисование растений  <b>Практическое задание № 18</b> Рисование цветов  <b>Практическое задание № 19</b> Рисование пирожных и тортов различной формы.  <b>Практическое задание № 20</b> Рисование соусами при подаче кулинарной продукции</p> <p><b>Примерная тематика домашней работы</b>  Рисунок с натуры. Рефераты на тему: «Понятие о цвете и его психологическое воздействие», «Значение цвета в кондитерском производстве»</p>	<p><b>26</b></p>	<p>ОК 1 - 11  ПК 1.1-1,4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</p>
<p><b>Тема 3. Лепка</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Практическое задание № 21</b> Основы лепки. Техника лепки.  <b>Практическое задание № 22</b> Техника лепки макетов торта различной формы  <b>Практическое задание № 23</b> Выполнение лепки орнамента (по заданию)  <b>Практическое задание № 24</b> Лепка растений и рельефного орнамента  <b>Практическое задание № 25</b> Лепка предметов домашнего обихода и объемных фигур  <b>Практическое задание № 26</b> Лепка животных  <b>Практическое задание № 27</b> Лепка птиц  <b>Практическое задание № 28</b> Лепка макетов пирожных  <b>Практическое задание № 29</b> Лепка из мастики и марципана  <b>Практическое задание № 30</b> Лепка овощей, фруктов, грибов  <b>Практическое задание № 31</b> Лепка цветов из мастики  <b>Практическое задание № 32</b> Разработка эскизов макетов тортов  <b>Практическое задание № 33</b> Изготовление макетов тортов по эскизам  <b>Практическое задание № 34</b> Оформление фигурных тортов.</p> <p><b>Примерная тематика домашней работы</b></p>	<p><b>28</b></p>	<p>ОК 1 - 11  ПК 1.1-1,4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</p>

	<p>Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.          Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов. 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. Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию). Материалы лепки в кондитерском производстве.          Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.</p>		
<b>Итоговая аттестация</b> в форме дифференцированного зачета		2	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Рисование и лепки».

##### Оборудование учебного кабинета:

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

##### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2012.

Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2014.

Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2015.

##### Дополнительные источники:

Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2012.

##### Интернет-ресурсы:

[http://interdoka.ru/kulinaria/2001/risovanie\\_i\\_lepka\\_konditerskih\\_izdeliy.pdf](http://interdoka.ru/kulinaria/2001/risovanie_i_lepka_konditerskih_izdeliy.pdf)

<http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000025/index.shtml>

Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Нлеborrechka.ru>index.php?option=cjm...itemid...topic, доступная.

Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Нлеborrechka.ru>Мастер-класс, доступная.

#### 3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению **ОП.12 Специальный рисунок и лепка** предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<b>Уметь:</b>		
<p>выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент;</p> <p>рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;</p> <p>рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
<b>Знать:</b>		
<p>техника рисунка и ее многообразие;</p> <p>техника выполнения</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов;</p>	<p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p>

<p>рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов;</p> <p>техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.</p>	<p>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов</p>	<p>устный опрос практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>тестирование, практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
---	--	--