

Приложение 6.17 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:

Протокол №2 от 15.11.2022.
Председатель МК Жердева И.В.

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО
"ПТТ им. О.В.Терёшкина"
Ж.А.Бунель

Приказ №142/ОД от «23» 11 2022 г.



Согласовано:

Зам. директора по УМР:
И.Ю. Белова

"18" ноября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.01 ДИЗАЙН, РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА В ПРОФЕССИИ

по программе подготовки
специалистов среднего звена

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Дизайн, рисование и лепка в профессии» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., № 1565 и ПООП, зарегистрированный в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования Российской Федерации (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 рег. № 38), стандартами Ворлдскилс России по компетенции «Поварское дело».

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

РАЗРАБОТЧИК: Жердева Ирина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ .01 Дизайн, рисование и лепка в профессии

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и Примерной основной образовательной программы (далее ПООП), разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под № 38 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022). Рабочая программа учебной дисциплины «ВЧ.01. Дизайн, рисование и лепка в профессии» может применяться в профессиональном обучении.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена): учебная дисциплина включает часы вариативной части, общепрофессиональный учебный цикл. Программа учебной дисциплины введена (за счет вариативной части) в количестве 140 часов, цель которых получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09.	- организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности; - выражать свое личное понимание значимости искусства в кондитерской промышленности; - проявлять наблюдательность, фантазию и пропорциональность объектов при изготовлении эскизов тортов и пирожных; - осознанно воспринимать понятия единства и равновесия в расположении частей, грамотное сочетание цвета, колорит и ритм настроения работы; - социализация личности обучающихся (преодоление психологических барьеров,	– теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков; – законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения; – понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений; – особенности составления орнаментов, используя методы декоративно – прикладного искусства; – основы направления художественного оформления кондитерских изделий; – безопасные приемы труда при изготовлении

	развитие культурного уровня); — развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц; — изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику; — пользоваться необходимым техническими приемами и инвентарем для лепки.	кондитерской продукции; — последовательность выполнения элементов для оформления тортов и пирожных; — цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	140
Обязательные аудиторные учебные занятия	38
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	100
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовым проектом (работой)	-
Итоговая аттестация в форме – зачет в форме выполнения творческой работы с выставлением оценки: выполнение рисунка и муляжа блюда и кондитерского изделия	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ВЧ. 01 Дизайн, рисование и лепка в профессии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Дизайн		10	
Тема 1.1. Основы дизайна и декора. Оформления блюда для подачи	Содержание учебного материала (урок 1-4) 1. Основные понятия дизайн и декор блюд и изделий 2. Техника рисования: мазками, кляксография, пуантизм, рисование воздухом Практическое занятие №1 (урок 5-10) 1. Изготовление декора блюда, используя различные техники и приемы рисования 2. Изготовление эскизов блюда для подачи, используя технику рисования мазками	4 6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
Раздел 2. Рисование		90	
Тема 2.1. Основы рисования	Содержание учебного материала (урок 11 -14) 1. Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие 2. Рисунок – важная область художественного творчества. Понятие о цвете, цветопередача, цветовой спектр смешивания цветов	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
Тема 2.2. Рисование плоских предметов и орнаментов	Содержание учебного материала (урок 15-20) 1. Рисование плоских предметов геометрической формы 2. Виды орнаментов. Рисование орнаментов Практическое занятие №2 (урок 21-26) 1. Задания с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости 2. Рисование композиционно - замкнутого орнамента в квадрате (круге). Рисование ленточного орнамента.	6 6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
Тема 2.3. Рисование с	Содержание учебного материала (урок 27-30) 1. Рисование с натуры. Перспективы	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

натуры объемных предметов геометрической формы	2.	Светотень. Композиция. Стадии рисования		ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Практическое занятие №3 (урок 31-36)		6	
	1.	Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус)		
Тема 2.4. Рисование предметов домашнего обихода	Содержание учебного материала(урок 37-38)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	1.	Техника составления эскиза рисунка с использованием натуры предметов домашнего обихода		
	Практическое занятие №4 (урок 39-46)		8	
	1.	Рисование с натуры предметов домашнего обихода		
Тема 2.5. Понятие о цвете. Рисование цветов	2.	Рисование натюрморта из предметов домашнего быта (кувшин, чугунок)		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Содержание учебного материала (урок 47- 48)		2	
	1.	Понятие о цвете. Техника работы акварелью, гуашью		
	2.	Рисование цветов. Особенности строения растений, передача цвета, объемности рисунка		
Тема 2.6. Рисование овощей и фруктов	Практическое занятие №5 (урок 49- 56)		8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	1.	Рисование цветов с натуры собранных в единую композицию натюрморта		
	Содержание учебного материала (урок 57-58)		2	
	1.	Рисование овощей и фруктов. Передача объема и цветотени объектам		
Тема 2.7. Рисование животных и птиц	2.	Создание эскиза композиционного рисунка овощей и фруктов с натуры		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Практическое занятие №6 (урок 59-66)		8	
	1.	Рисование овощей и фруктов с натуры собранных в единую композицию натюрморта		
	Содержание учебного материала (урок 67-68)		2	
Тема 2.7. Рисование животных и птиц	1.	Рисование животных и птиц. Рассматривание рисунков к произведениям животных		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	2.	Передача особенности строения поверхности тела животных и птиц через графический рисунок		
	Практическое занятие №7 (урок 69-76)		8	
	1.	Рисование птиц и животных с		

		использованием последовательного и схематичного наброска		
Тема 2.8. Рисование по мотивам сказок	Содержание учебного материала (урок 77-78)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	1.	Рисование по мотивам сказок. Особенности рисования сказочных персонажей		
	2.	Новые техники передачи цвета и объемности рисунка		
	Практическое занятие №8 (урок 79-84)		6	
	1.	Рисование животных и птиц, используя эскизы художников и натуральные образцы.		
Тема 2.9. Рисование кондитерских изделий. Композиция тортов	2.	Рисование сюжетов по мотивам любимых сказок, которые используются при оформлении детских тортов		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Содержание учебного материала (урок 85-86)		2	
	1.	Композиция. Использование законов композиции для декоративного оформления пирожных и тортов. Выразительные средства композиции		
	2.	Рисование пирожных. Композиция квадратного, круглого, овального и фигурных тортов		
	Практическое занятие №9 (урок 87-92)		6	
	1.	Рисование тортов и пирожных различной формы		
	Практическое занятие №10 (урок 93-100)		8	
	1.	Рисование праздничных тортов различных форм по замыслу, используя все изученные техники рисования		
Раздел 3. Лепка			38	
Тема 3.1. Лепка вид декоративно-прикладном искусства. Виды декоративной лепки	Содержание учебного материала (урок 101-102)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	1.	Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты для лепки		
	2.	Виды теста, используемые в кулинарии и декоративно-прикладном искусстве. Кондитерская мастика – прекрасный пластичный материал для лепки макетов кондитерских изделий и элементов украшения тортов		
	Практическое занятие №11 (урок 103-108)		6	
	1.	Подготовка и использование кондитерской мастики к работе. Приемы лепки		
Тема 3.2. Лепка цветов	2.	Лепка хлебобулочных изделий и декора к праздничным пирогам		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Содержание учебного материала (урок 109-110)		2	
	1.	Лепка цветов – важнейшее искусство в оформлении кондитерских изделий		
	2.	Техника лепки. Последовательность выполнения операций		
	Практическое занятие №12 (урок 111-116)		6	
	1.	Лепка цветов различных сортов и конфигураций с использованием		

	кондитерских молдов		
Тема 3.3. Лепка животных и птиц	Содержание учебного материала(урок 116-118)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	1. Лепка животных и птиц важные элементы для оформления детских кондитерских изделий		
	2. Техника лепки, соблюдение пропорциональных требований к изготовлению объектов		
	Практическое занятие №13 (урок 119-124)	6	
	1. Лепка животных и птиц, пользуясь натурой, фото или эскизом		
Тема 3.4. Макет торта	Содержание учебного материала (урок 125--126)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	1. Макет торта – объемная модель кондитерского изделия, доставляющая радость праздника		
	2. Техника лепки объемных фигур. Последовательность лепки объемных фигур		
	Практическое занятие №14 (урок 127-132)	6	
	1. Лепка фигур для оформления торта по эскизу		
	Практическое занятие №15 (урок 133-138)	6	
	1. Изготовление макета праздничного торта по замыслу		
Промежуточная аттестация в форме зачета		2	
ВСЕГО		140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс,
- предметный столик,
- материалами и инструментами для рисования и лепки (карандаши, краски, альбомы, стеки, кондитерские формочки, доски для лепки, емкость для хранения теста),
- эскизы образцы,
- макеты тортов и пирожных,
- муляжи овощей и фруктов,
- искусственные цветы в ассортименте,
- вазы различных конфигураций,
- плакаты с изображением хлебобулочных изделий и тортов.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер преподавателя с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения,
- мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учеб. для проф.учеб. заведений. – 5-е изд. – М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Костерин Н. П. Учебное рисование. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2019. – 240с.
2. Яблонский В. А. Преподавание предметов «Рисунок» и «Основы композиции». – 3-е изд. – М.: Высш. шк., 2018. – 78с.
3. Кулебакин Г. И. Рисунок и основы композиции. Учеб. для средн. проф.-техн. училищ. – 2-е изд. – М.: Высш. шк., 2019. – 127с.
4. Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно-аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

5. Общественное питание: ежемесячное информационно-аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс], Режим доступа: www.pitportal.ru
2. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс], Режим доступа: www.kuking.net
3. Официальный сайт федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс], Режим доступа: www.frio.ru
4. Журнал Гастроном [Электронный ресурс], Режим доступа: www.gastronom.ru
5. Сайт компании «Креатив – шеф» [Электронный ресурс], Режим доступа: www.creative-chef.ru
6. Бесплатные онлайн-уроки Художник Online [Электронный ресурс], Режим доступа: www.hudozhnik.online
7. Уроки рисования. Изобразительное искусство, учебники, советы, секреты, помощь [Электронный ресурс], Режим доступа: www.draw.demiart.ru
8. Уроки лепки из кондитерской мастики для украшения тортов: бесплатные видео для начинающих [Электронный ресурс], Режим доступа: www.vse-kursy.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения лабораторных работ и практических занятий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
-теоретические основы изобразительной грамотности, дающие общие законы выполнения рисунка; - пространственное мышление; - композицию, технику рисунка и последовательность его выполнения; -формы предмета, законы светотени, цветоведения и композиции; - навыки работы с материалом	- полнота ответов; - точное понимание и применение терминологии; - адекватность результатов к поставленным целям	Текущий контроль: -самоконтроль; -оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ. Промежуточный контроль: дифференцированный зачет
Умения:		
- познавать закономерности восприятия природы и передачи на плоскости и в объеме изображаемых предметов; - выполнять декоративную отделку поверхности тортов и пирожных; - развивать художественно - эстетические и творческие способности к предметному, зрительно воспринимаемому миру	-правильность выполнения заданий; -точное соблюдение пропорций; -соблюдение требований безопасности; - оптимальность выбора способов действий, методов решения поставленных задач;	Текущий контроль: - самоконтроль; -оценка результатов выполнения практических работ. Промежуточный контроль: дифференцированный зачет

Критерии оценивания для практических, самостоятельных работ и экзамена

Оценка «5» ставится в том случае, когда обучающийся исчерпывающе знает весь программный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах и письменных работах пользуется литературно правильным языком и допускает 10 ошибок.

Оценка «4» ставится в том случае, когда обучающийся знает весь требуемый программой материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. Умеет применять полученные знания в практических заданиях. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок. В письменных работах допускает от 20% – 30% ошибок.

Оценка «3» ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знание основного

программного учебного материала. При применении знаний на практике испытывает некоторые затруднения и преодолевает их с небольшой помощью учителя. В устных ответах допускает не более 50% ошибок при изложении материала.

Оценка «2» ставится в том случае, когда не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружило незнание или непонимание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала.

Тест оценивается следующим образом:

Оценка «5» – 86-100% правильных ответов на вопросы;

Оценка «4» – 71-85% правильных ответов на вопросы;

Оценка «3» – 51-70% правильных ответов на вопросы;

Оценка «2» – 0-50% правильных ответов на вопросы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023