

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой подписью:
Панас Наталья Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgprk.ru, c=RU
Дата: 2023.10.25 14:57:41 +03'00'



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ПОО.1 Рисование и лепка

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины **ПОО.1 Рисование и лепка** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Кузьменко Е.Н, преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2022 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.1 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.1 Рисование и лепка является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа воспитания реализуется интегрированно через содержание учебной дисциплины, планируемые результаты рабочей программы воспитания находят отражение в воспитательных целях каждого учебного занятия.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.2.1 В рамках изучения учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются общие и профессиональные компетенции

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций (в соответствии с ФГОС СПО)
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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
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 языке

1.2.2. Перечень умений и знаний

Умения	Знания
Использовать традиционные приёмы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией. Применять традиционные методы и приёмы передачи модели. Выполнять стилизацию (трансформацию) природных форм. Применять правила композиции при	Принципы композиционного построения изображения. Порядок и приёмы изображения предметов в технике рисунка. Традиционные способы и приёмы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры др. Принципы композиционного построения

художественной обработке и изготовлении лепных изделий;	рисунков прикладного характера. Способы передачи формы и объёма предметов в скульптуре, приёмы построения лепных композиций.
---------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (указывается только для ФГОС СПО 3+)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
теоретическое обучение (лекции, уроки)	20
практические занятия (если предусмотрены)	16
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2
Итого часов	36

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.1 Рисование и лепка (с учётом Рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации учебной деятельности	Объём часов
1	2	3
Раздел 1. Основы рисования		
Тема 1.1 Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов. (4)	1-2. Цели и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и её разнообразие.	2
	3-4. ПЗ №1 Рисование орнаментов. Рисование замкнутого и ленточного орнаментов	2
Тема 1.2 Рисование с натуры предметов геометрической формы. Рисование предметов быта. (4)	5-6. Рисование с натуры. Перспектива в рисунке. Светотень. Композиция. Этапы рисования с натуры. Рисование с натуры геометрических тел (шар, цилиндр)	2
	7-8. Рисование с натуры предметов быта	2
Тема 1.3 Рисование с натуры овощей, фруктов и растений. (4)	9-10. Понятие о цвете. Техника работы акварелью. 11-12. Рисование с натуры овощей и фруктов.	2
	13-14. Рисование с натуры натюрморта с плодами растений в корзине.	2
1.4 Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий.(6)	15-16. Рисование пирожных различной формы в цвете.	2
	17-18. Рисование тортов различной формы в цвете Приёмы использования декора при оформлении тортов.	2
	19-20. Рисование тортов с цветочно- растительным декором	2
Раздел 2. Основы лепки		
Тема 1.5 Лепка. Изготовление и оформление макета торта.(18)	21-22. Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты для лепки. Лепка овощей и фруктов. Лепка цветов.	2
	23-24. ПЗ №2 Лепка растительного орнамента с гипсовой формы	2
	25-26. ПЗ №3 Лепка растительного орнамента с гипсовой формы	2
	27-28. ПЗ №4 Лепка растительного орнамента с гипсовой формы	2
	29-30. ПЗ №5 Лепка растительного орнамента с гипсовой формы	2
	31-32. ПЗ №6 Изготовление макета кондитерского изделия	2
	33-34 ПЗ №7 Изготовление макета кондитерского изделия	2
	35-36 Дифференцированный зачёт. ПЗ №8 Изготовление макета кондитерского изделия по выбору.	2
	Всего часов	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

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

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Доска классная;
4. Мольберты и планшеты;
5. Комплект учебных наглядных пособий для рисования и лепки;
6. Образцы кондитерских изделий (муляжи);
7. Натюрмортный фонд (гипсовые слепки растительных орнаментов, муляжи овощей и фруктов, макеты цветов, драпировки).

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Принтер – копировальщик.
3. Электронный флипчат.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

1. И.Н. Иванова «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2014г.
2. А.Ф. Шембель «Рисование и лепка для кондитеров» Москва 2010г.
3. Л.П. Светлова «Азбука орнамента». Учебное пособие. ИРПО, М, 2001 г.
4. И.Н. Хананова «Солёное тесто», М, 2010г.
5. В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2013г.

Электронные образовательные ресурсы:

1. <http://www.syntone.ru/>
2. <http://sblibio.com>

Дополнительные источники:

1. И.Н.С.Боголюбов «Лепка на занятиях в школьном кружке». М, 1989г.
2. И.Е. Кискальт «Солёное тесто». М, 2004г.
3. С.Е. Беляева, Спецрисунки и художественная графика. Учебник. М., Академия, 2007 г.
4. Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2009г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы контроля результатов обучения</i>
знания		
<ul style="list-style-type: none"> - подбирать композиции кондитерских изделий; - подбирать композиции рисунка; - рисовать с натуры; - определять на глаз размер и соотношение частей предмета; - осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов 		Экспертная оценка практических работ. Экспертная оценка практических работ. Экспертная оценка практических работ. Экспертная оценка практических работ.
умения		
<ul style="list-style-type: none"> - подбирать композиции кондитерских изделий; - подбирать композиции рисунка; - рисовать с натуры; - определять на глаз размер и соотношение частей предмета; - осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов. 		Экспертная оценка на практическом занятии. Анализ результатов выполнения самостоятельного задания. Экспертная оценка практических работ. Анализ результатов выполнения тестирования, задания по карточке.
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.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. 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 языке		

5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

1.3. Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по дисциплине _____

В рабочую программу внесены следующие дополнения/изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании МК

« ____ » _____ 20 ____ г. (протокол № ____).

1.4. Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по дисциплине _____

В рабочую программу внесены следующие дополнения/ изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании МК

« ____ » _____ 20 ____ г. (протокол № ____).