Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Рисование и лепка

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от «*04*» *сентября* 20*19*г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова Анна Ивановна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК «Вологодская трапеза» Председатель правления _____ Корчая Т.Г.
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 7
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.4 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.4 ПК 5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	– пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности; – выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий; – подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий	– основы изобразительной грамоты – технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие – основы разработки композиции украшения изделий – закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий – основные свойства цвета – основы композиции тортов и пирожных

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося 54 часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций
Раздел 1. Рисунок			
Тема 1.1 Основы рисования	**Содержание учебного материала**	**10**	
	1. Техника рисунка. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	2. Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	3. Построение линиями плоских фигур. Техника нанесения различных линий	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	Практическое занятие	**4**	
	1. Рисование композиционно-замкнутого орнамента	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	2. Рисование ленточного и сетчатого орнамента	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
Тема 1.2. Рисунок с натуры	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Последовательность работы над рисунком с натуры. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	2. Понятие о светотени. Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	Практическое занятие	**4**	
	1. Рисование с натуры: геометрических фигур и предметов; фруктов и овощей	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	2. Рисование с натуры пирожных и тортов различной формы	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
Тема 1.3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**12**	
	1. Выразительные средства композиции. Современные направления в оформлении тортов	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	2. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	3. Композиции тортов (квадратных, круглых, фигурных)	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	4. Композиция пирожных (квадратных, круглых, в	2	ОК 01.-ОК11

	виде ромба)		ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	Практическое занятие	**4**	
	1. Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	2. Выполнение рисунка тортов различных форм, используя выразительные средства композиции	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
Раздел 2. Лепка			
Тема 2.1. Основы и техника лепки	**Содержание учебного материала**	**16**	
	1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	2. Техника лепки элементов украшения для тортов.	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	3. Техника лепки растительного орнамента.	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	4. Техника лепки птиц и животных	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	Практическое занятие	**8**	
	1. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента. Лепка цветов	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	2. Рисование эскизов. Лепка объёмных фигур	2	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
	3. Изготовление макета кондитерского изделия	4	ОК 01.-ОК11 ПК 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.5
Самостоятельная работа обучающихся			
Выполните рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Выполните рисование с натуры корзины с цветами Выполните рисунок торта различной тематики (по заданию) Выполните элементы торта с применением техники лепки		**4**	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**4**	
	Всего:	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета ««Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники

1. Шумилкина, М. Н. Кондитер : учеб. пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Дону : Издательство Феникс, 2017. - 315 с. : табл. – Текст непосредственный.
2. Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - Москва. : Издательство КНОРУС, 2017. - 221 с. – Текст непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрировать навыки объёмного мышления, при приготовлении полуфабрикатов различных способов нарезки из овощей, полуфабрикатов различных форм из мяса, птицы, рыбы.	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
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.	Демонстрировать навыки оформления готовых блюд и кулинарных изделий. Применение различных приёмов декорирования, создание композиции на тарелке с учётом сочетания цвета, форм, текстуры.	
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.	Демонстрировать навыки оформления готовых блюд и кулинарных изделий. Применение различных приёмов декорирования, создание композиции на тарелке с учётом сочетания цвета, форм, текстуры.	
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.	Демонстрировать навыки оформления готовых блюд и кулинарных изделий. Применение различных приёмов декорирования, создание композиции на тарелке с учётом сочетания цвета, форм, текстуры	

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.	Демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий, использовать современные методы декора. Создание цельной композиции кондитерского изделия, с учётом цвета, формы, текстуры.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования	

	отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения	

	нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– использование методов бизнес-планирования при выполнении профессиональных задач	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачёта, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного праткического задания).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Объясните технику рисунка и технику нанесения различных линий. Перечислите материалы для рисования
2. Раскройте понятие «орнамент», его виды.
3. Проанализируйте технику рисования с натуры.
4. Раскройте понятие о цвете, о светотени. Значение цвета в кондитерском производстве.
5. Проанализируйте выразительные средства композиции. Современные направления в оформлении тортов
6. Перечислите виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов
7. Раскройте основы лепки. Последовательность лепки растительного орнамента и объёмных фигур

Примерный перечень практических заданий

1. Используя макет кондитерского изделия, создайте полноценную композицию, применяя методы рисования и лепки

Критерии оценивания результатов

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практических заданий;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, за правильное выполнение любого теоретического задания и практического задания зачетной работы;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, за правильное выполнение практического задания или двух теоретических заданий зачетной работы;

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, за выполнение одного теоретического задания и менее заданий зачетной работы