

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом директора ГБПОУ «ТТТ»  
от «24» мая 2021 г. № 230 о/д

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**  
**УДД. 01.06 Рисование и лепка**

2021

Программа учебной дисциплины **УДД.01.06 «Рисование и лепка»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (утверждённого Министерства образования и науки (Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569, с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 №747), рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик: Морозова А.Д.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол от «14» мая 2021г. № 7

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## УДД.01.06 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

### 1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» является в соответствии с ФГОС частью основной профессиональной программы ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения при освоении профессии Повар, кондитер, специальности «Технология продукции общественного питания».

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл, профильные дисциплины

### 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.

***Формируемые компетенции:***

ПК1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супа.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
- 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 ,  
из них лабораторно- практические занятия – 40 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объём образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>92</b>
всего во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	<b>80</b>
теоретическое обучение	40
лабораторно – практические занятия	40
консультации	<b>6</b>
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Основы рисования</b>	Содержание учебного материала		
	1.Техника рисунка и ее многообразие. 2.Материалы для рисования. 3.Техника нанесения различных линий. 4.Орнамент и его виды.	2	2
	<b>Лабораторно- Практические занятия№1.</b> Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. 1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). 2. Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	6 6	2
<b>Тема 2. Рисунок с натуры</b>	Содержание учебного материала		
	1.Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. 2.Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.	1 1	2
	3.Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Композиция пирожных и тортов различной формы .	2	
	1. <b>Лабораторно- Практические занятия №2</b> 2. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. 3. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. 4. Рисование фруктов и овощей. 5. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции,	10	2
<b>Тема 3. Композиция тортов</b>	Содержание учебного материала		
	1. Выразительные средства композиции. 2. Композиция тортов	2 1	2

	3. Современные направления в оформление тортов. 4. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. 5. Композиция квадратного торта. 6. Композиция круглого торта. 7. Композиция овального торта, 8. Композиция фигурных тортов.	1 1 1 1 1 1	
	<b>Лабораторно- Практические занятия №3</b> Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции.	6	<b>2</b>
<b>Тема 4. Лепка</b>	Содержание учебного материала		
	1. Основы лепки. 2. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. 3. Техника лепки элементов украшения для тортов. 4. Материалы лепки в кондитерском производстве. 5. Техника лепки макетов торта различной формы. 6. Техника лепки макетов пирожных различной формы.	4 4 2 2 4 6	<b>2</b>
	<b>Лабораторно- Практические занятия</b> <b>№4.</b> Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, Последовательность лепки цветов. <b>№5.</b> Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета, Лепка деталей и элементов.	4  4	<b>2</b>
	<b>№6</b> Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур. Выполнение лепки орнамента (по заданию) Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам.	4	<b>2</b>



	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Лепка элементов торта. Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана». <b>Примерная тематика домашней работы</b> Лепка.	<b>6</b>	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>3</b>	
	<b>Экзамен</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего</b>	<b>80</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы модуля имеется учебный кабинет «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

учебно-производственная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации (паспорт кабинета, рабочая программа, --- перспективно-тематический план, планы уроков)
- наглядные пособия (фотографии, карточки, слайды, видео, плакаты)
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ)

Технические средства обучения:

- компьютер;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Интернет-ресурсы:*

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Nleborchka.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Nleborchka.ru, Мастер-классы

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<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 лабораторной работе;  - тестовый контроль;  - выполнение и защита практических работ</p>
<b>Знания:</b>	
<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>- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе;  - тестовый контроль;  - выполнение и защита практических работ</p>