

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

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «30» мая 2023 г. № 252 о/д
И.о. директора ГБПОУ «ТТТ»
_____ Ю.Н. Оноприенко

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 15. Рисование и лепка
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Троицк, 2023 г.

Программа учебной дисциплины ОД.15«Рисование и лепка» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016г. № 1569, с изменениями и дополнениями от 13.01.2017), с учетом примерной основной образовательной программы ОДД. 15 Рисование и лепка среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Разработчик: Морозова Анастасия Дмитриевна, преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин, ОГСЭ и ЕН циклов.

Протокол № 9 от «26» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД 15 «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 «Троицкой 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:

Общеобразовательный 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 торты, 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 торты;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция торты;
- технику лепки элементов украшения для торты;
- 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 – 80 часов, 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
Объём образовательной нагрузки (всего)	80
всего во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	80
теоретическое обучение	40
лабораторно – практические занятия	40
Практическая подготовка	52
консультации	-
Итоговая аттестация в форме	з а ч е т

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел1. Рисование		58	
Тема 1.1. Основы рисунка	Содержание учебного материала	6	2
	Цель и задачи рисунка	2	
	Рисунок - важнейшая область художественного творчества		
	Материалы и принадлежности для рисунка	2	
	Техника рисунка и ее многообразие. Организация рабочего места		
	Практическая работа №1		
	Первоначальные упражнения по рисованию.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося		
	Оформить в альбоме методы тонирования карандашом, двухслойное тонирование.		
Тема1. 2. Геометрические композиции в рисунке	Содержание учебного материала	6	2
	Понятие о композиции. Развитие чувства композиции	2	
	Простейшие упражнения по рисованию		
	Рисование плоских геометрических фигур	2	
	Выполнение рисунка геометрическим методом		
	Практическая работа №2		
	Рисование плоских геометрических фигур	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Используя правила рисования геометрических фигур, оформить в альбоме		

	рисунок		
Тема 1.3. Орнамент	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Из истории орнамента</p> <p>Изобразительные средства орнамента</p> <p>Виды орнаментов. Рисование орнаментов</p> <p>Практическая работа № 3 Рисование орнаментов: карандашами и красками.</p> <p>Практическая работа № 4. Рисование растительного орнамента</p> <p>Самостоятельная работа обучающегося Оформить в альбоме различные виды орнаментов (на выбор). Подготовка сообщений по темам: «Понятие о цветовом круге», «Техника работы с акварелью»</p>	8	2
Тема 1.4. Цвет в композиции рисунка	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг</p> <p>Ахроматические и хроматические цвета</p> <p>Основные характеристики цвета</p> <p>Колорит, цветовая гамма</p> <p>Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью</p> <p>Самостоятельная работа обучающегося. Оформить цветовой круг, подписать цвета.</p>	4	2
Тема 1.5. Рисование с натуры	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Подготовка к рисованию с натуры</p> <p>Восприятие пространства</p> <p>Законы перспективы. Перспектива геометрических фигур</p> <p>Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета</p> <p>Светотеневой рисунок. Последовательность и обобщение рисунка</p> <p>Практическая работа № 5. Рисование воздушной перспективы</p> <p>Самостоятельная работа обучающегося.</p>	8	2

	Подготовка сообщений по темам: «Перспектива наблюдательная», «Перспектива линейная», «Перспектива воздушная»		
Тема1. 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта	Содержание учебного материала	6	2
	Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы (куба, пирамиды, цилиндра, конуса, шара)		
	Рисование натюрморта из объемных геометрических тел		
	Рисование предметов домашнего обихода		
	Рисование натюрморта из предметов быта		
	Практическая работа №6 Рисование натюрморта из объемных геометрических тел	2	
	Практическая работа № 7 Рисование с натуры предметов домашнего обихода	2	
Тема 1.7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений	Содержание учебного материала	6	2
	Рисование с натуры фруктов и овощей	2	
	Рисование растений		
	Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами		
	Практическая работа № 8 Рисование с натуры фруктов и овощей	2	
	Практическая работа № 9 Рисование растений	2	
	Самостоятельная работа обучающегося. Рисование с натуры фруктов и овощей: яблок, груш, апельсинов, персиков, винограда; моркови, репы, редиса, свеклы, грибов. Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами.		
Тема 1. 8. Рисование с натуры животных и птиц	Содержание учебного материала	6	2
	Анималистический жанр в искусстве	2	

	Наброски и зарисовки с натуры птиц	2	
	Рисунки с натуры животных и рыб		
	Практическая работа № 10. Изображение животных и птиц	2	
	Самостоятельная работа обучающегося. Рисунки по мотивам русских народных сказок		
Тема 1.9. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов		8	2
	Рисование с натуры пирожных	2	
	Рисование с натуры тортов различных форм.		
	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов Современные направления в оформление тортов. Виды отделочных полуфабрикатов	2	
	Композиция квадратного и круглого тортов		
	Композиция пирожных, корзинок с цветами, бутербродов	2	
	Практическая работа № 11. Рисование пирожных и тортов различной формы	2	
	Самостоятельная работа обучающегося Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов». Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию): Оформить в альбоме подборку рисованных пирожных и тортов. Подготовить презентацию «Рисование тортов и пирожных»		
Раздел 2. Лепка		22	
Тема 2.1. Основы лепки	Содержание учебного материала	10	2
	Содержание и задачи лепки. Образный язык скульптуры и динамика объема		
	Виды скульптурных изображений	2	
	Инструменты и материалы для лепки		
	Приемы и техника лепных изображений		
	Лепка растений и рельефного орнамента	2	
	Лепка овощей, фруктов, грибов		
	Лепка животных и птиц		
	Практическая работа № 12. Подготовка и использование пластилина в работе	1	

	Практическая работа № 13. Лепка растительного орнамента	1	
	Практическая работа № 14. Лепка фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.	4	
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовить буклет на одну из тем: *Виноград из соленого теста или другого материала *Букет цветов из соленого теста или другого материала *Животные из соленого теста или другого материала *Сказочные герои из соленого теста или другого материала		
Тема 2.2. Изготовление макетов тортов	Содержание учебного материала	12	2
	Особенности изготовления макетов тортов	2	
	Практическая работа № 15. Изготовление макетов тортов по эскизам	10	
	Самостоятельная работа обучающегося Самостоятельная работа по изготовлению макетов тортов Оформить творческую работу «Макет праздничного торта» по плану: *Выбор формы торта *Выбор используемого материала *Изготовление макета торта (фото пошагово) *Подготовка презентации по изготовленному макету торта *Задача творческой работы Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана».		
ИТОГО		80	

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 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

1.Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник для нач. проф. образования /И.Н.Иванова.
— 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Hlebopechka.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Hlebopechka.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
Умения: 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 торты, используя законы композиции.	- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ
Знания: техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и торты; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция торты; техника лепки элементов украшения для торты; техника лепки макетов различной формы.	- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ