

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

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «23» мая 2025 г. № 192 о/д
Директор ГБПОУ «ТТТ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД. 14 Рисование и лепка
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Троицк, 2025 г.

Программа учебной дисциплины ООД.14 «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), программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы ООД. 15 Рисование и лепка среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Разработчик: Фурсова Екатерина Васильевна, преподаватель.

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

Протокол № 10 от «14» мая 2025 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. 14 «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». Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательный цикл, профильные дисциплины.

1.2. 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.

ПК2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

- ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК3.2. Готовить простые супа.
- ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами
- ОК7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
- ОК8. 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 – 34 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 34,
из них лабораторно-практические занятия- 17 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)	34
Всего во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	34
Теоретическое обучение	17
лабораторно– практические занятия	17
Практическая подготовка	22
консультации	-
Итоговая аттестация в форме	д и ф . з а ч е т

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
Тема 1. Основы рисования	1. Цель и задачи рисунка. 2. Материалы и принадлежности для рисунка. 3. Техника рисунка и её многообразие. 4. Организация рабочего места.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Простейшие упражнения по рисованию.	1	2
Тема 2. Геометрические композиции в рисунке	1. Понятие о композиции. 2. Развитие чувства композиции. 3. Рисование плоских геометрических фигур. 4. Выполнение рисунка геометрическим методом.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Выполнение геометрическим методом.	1	2
Тема 3. Орнамент	1. Из истории орнамента. 2. Изобразительные средства орнамента.	1	2
	3. Виды орнаментов. 4. Рисование орнаментов.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Рисование орнаментов карандашами и красками. 2. Рисование растительного орнамента.	1 1	2
Тема 4. Цвет в композиции рисунка	1. Цветовой спектр и цветовой круг. 2. Основные характеристики цвета.	1	2
	3. Колорит, цветовая гамма. 4. Виды смешивания цвета.	1	2

Тема 5. Рисование с натуры	1. Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. 2. Восприятие пространства. 3. Законы перспективы. 4. Понятие о пропорциях.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Рисование натюрморта. 2. Рисование воздушной перспективы	1 2	2
Тема 6. Рисование с натуры геом. фигур и предметов быта	1. Рисование с натуры объемных предметов. 2. Рисование натюрморта из предметов быта.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Рисование натюрморта из объемных геометрических тел.		
Тема 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений	1. Рисование с натуры фруктов и овощей. 2. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Рисование с натуры фруктов и овощей, растений.	1	2
Тема 8. Рисование с натуры животных и птиц	1. Анималистический жанр. 2. наброски и зарисовки с натуры птиц, животных и рыб.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Изображение животных и птиц.	1	2
Тема 9. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов.	1. Рисование с натуры пирожных и тортов. 2. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.	1	2
	1. Современные направления в оформлении тортов. 2. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.	1	2

Тема 10. Основы лепки	3.Композиция квадратного и круглого тортов. 4.Композиция пирожных, корзинок с цветами, бутербродов.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Рисование пирожных и тортов различной формы.	1	2
	1. Содержание и задачи лепки. 2. Виды скульптурных изображений. Инструменты, материалы и техника лепных изображений.	1	2
	1. Лепка растений и рельефного орнамента овощей, фруктов, грибов, животных и птиц.	1	2
Тема 11. Изготовление макетов тортов	Лабораторно-Практические занятия 1. Подготовка и использование пластилина в работе. Лепка растительного орнамента. 2. Лепка фруктов, овощей, цветов, животных и птиц	1 1	2
	1. Особенности изготовления макетов тортов.	1	2
	Лабораторно-Практические занятия 1. Подготовка и использование пластилина в работе. Лепка растительного орнамента. 2. Лепка фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. 3. Лепка фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. 4. Изготовление макетов тортов по эскизам.	1 1 1 1	2
	Презентация выполненных изделий	1	
Диф. зачёт.	Всего часов	34	

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
5. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2021

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:	
<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>
Знания:	
<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>