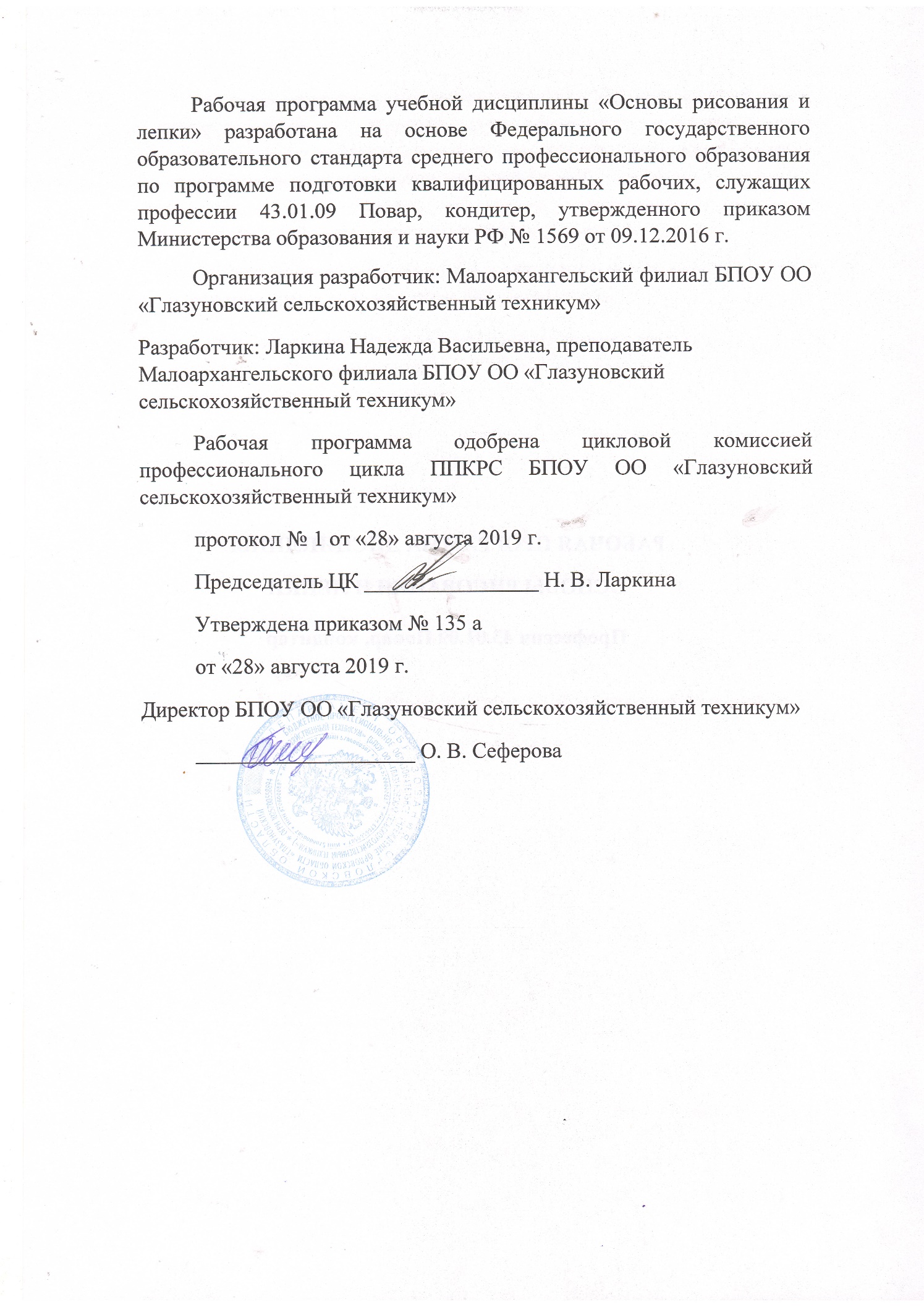
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**основы рисования и лепки**

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **7** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **10** |
| …… **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **12** |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы рисования и лепки**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программ**ы: Учебная дисциплина «Основы рисования и лепки» является дополнительной учебной дисциплиной по выбору ФГОС среднего общего образования при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.3. Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения 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.

Результатами освоения учебной дисциплины Основы рисования и лепки являются:

1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

**1.4. Перечень формируемых компетенций:**

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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции (ПК)

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:   
- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;   
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;   
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.   
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востребованность на рынке труда.   
В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 22 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *22* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *20* |
| в том числе: |  |
| лекции | *4* |
| лабораторные работы | *-* |
| практические занятия | *16* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *2* |
| в том числе: |  |
| Рисунок, лепка, макет | *2* |
| *Дифференцированный зачет* | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы рисования и лепки».**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  Основы  рисования | **Содержание учебного материала** | **3** | *1,2* |
| Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур. | 1 |
| **Практические занятия** | **2** | *2,3* |
| **Практическое занятие** №1 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) | 1 |
| **Практическое занятие** №2 Рисование ленточного и сетчатого орнамента. | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся | **-** |  |
| **Тема 2.**  **Рисунок с натуры** | **Содержание учебного материала** | **9** | *1,2* |
| Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. Понятие о светотени. Стадии рисования. Техника рисования с натуры предметов | 1 |
| **Практические занятия** | **8** | *2* |
| **Практическое занятие №3** Рисование с натуры предметов домашнего обихода. | 1 |
| **Практическое занятие №4** Рисование фруктов и овощей. | 1 |
| **Практическое занятие №5** Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами. | **10** |
| **Тема 3.**  Композиция тортов. Рисование кондитерских  изделий | **Содержание учебного материала** | **3** | *1,2* |
| Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформление тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Композиция торта. Рисование пирожных. | 1 |
| **Практические занятия** | **2** | *2,3* |
| **Практическое занятие №6** Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средствакомпозиции. | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |
| **Тема 4.** Лепка | **Содержание учебного материала** | **31** | *1,2* |
| Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Дизайн торта. | 1 |
| **Практические занятия** | **12** | *2,3* |
| **Практическое занятие №7** Лепка объемных фигур. | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Лепка элементов торта. | **2** |  |
| **Дифференцированный зачет** |  |  |
| **Всего** |  | **22** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии

кулинарного производства, технологии кондитерского производства.

Технические средства обучения:

Оборудование учебного кабинета:

20 рабочих мест для обучающихся;

рабочее место преподавателя.

Инструменты и материалы для рисования и лепки:

- комплекты учебно-наглядных пособий;

- бумага;

- графитные карандаши разной твердости и мягкости;

- цветные карандаши;

- акварельные и гуашные краски;

- круглые и плоские кисти;

- резинки для стирания;

- деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки;

- пластилин.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно программным обеспечением и мультимедиа проектор, муляжи, натуральные образцы продукции.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,**

**дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка. - М.: Издательский центр Академия,2019.

**Интернет-ресурсы:**

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]

2. Hlebopechka.ru

3. Оформление торта [Электронные ресурсы]

4. Hlebopechka.ru, Мастер-классы.

**Дополнительная литература:**

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2015.

2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2017.

3. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2016-160 с. и цв. вкл.

6. Шембель А Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2018г-111с.:

**3.3. Организация образовательного процесса**

С дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер. Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья. Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной работе. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется

преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Уметь:** Работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха. Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий. Изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий. Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий |
| **Знать:** Основы изобразительной грамоты. Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие. Основы разработки композиции украшения изделий. Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий.  Основы создания объемных изображений из крема. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  при проведении:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования |