

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД.02 Основы рисования и лепки для кондитеров


программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Маркс, 2017




Рабочая программа учебной дисциплины УД.02 Основы рисования и лепки для кондитеров разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов по профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол № 01, «28» августа 2017 г.
Председатель комиссии  Курилова Н. А./

СОГЛАСОВАНО Методическим советом колледжа ГАПОУ СО «МПК»

Протокол № 01, «29» августа 2017 г.
Председатель  /Н.В. Федотова /

Составитель (автор): Ларюкова С.Н., преподаватель ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Рецензенты:

Внутренний Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внешний

Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД. 02 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКИ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины УД.02 Основы рисования и лепки для кондитеров» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов по профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

Учебная дисциплина УД.02 Основы рисования и лепки для кондитеров является дополнительной учебной дисциплиной по выбору обучающегося.

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.

Результатами освоения учебной дисциплины УД. 02 Основы рисования и лепки для кондитеров 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 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента -60 часов,
в том числе учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 60 часов.
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля – зачет (с оценкой).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УД. 02 Основы рисования и лепки для кондитеров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.	Содержание учебного материала		12	1-3
Основы рисования	1	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования.	2	1-2
	2	Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.	2	
	3	Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур.	2	
	1	Практическое занятие №1. Техника нанесения различных линий.	2	2
	2	Практическое занятие №2 Техника рисования плоских предметов геометрических форм	2	
	3	Практическое занятие №3 Рисование композиционно - замкнутого орнамента.	2	
Тема 2.	Содержание учебного материала		18	1-3
Рисунок с натуры	4	Подготовка к рисованию с натуры. Последовательность работы над рисунком с натуры.	2	1-2
	5	Понятие о светотени. Стадии рисования. Понятие о цвете	2	
	6	Значение цвета в кондитерском производстве.	2	
	7	Композиция пирожных и тортов различной формы.	2	1-2
	8	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр)	2	
	4	Практическое занятие №4 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов	2	

		геометрической формы.		
	5	Практическое занятие №5 Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	
	6	Практическое занятие №6 Рисование фруктов и овощей	2	
	7	Практическое занятие №7 Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2	
Тема 3.	Содержание учебного материала		14	1-3
Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	9	Выразительные средства композиции. Композиция тортов	2	1-2
	10	Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов.	2	
	11	Инструменты и приспособления для оформления тортов.	2	
	12	Композиция квадратного торта.	2	
	13	Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых.	2	
	14	Изображение пирожных в виде ромба. Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.	2	
	8	Практическое занятие №8 Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции.	2	2
Тема 4.	Содержание учебного материала		12	1-3
Лепка	15	Основы лепки. Содержание и задачи лепки.	2	1-2
	16	Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов.	2	
	17	Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	2	
	18	Дизайн торта. Техника лепки растительного орнамента.	2	

	19	Техника лепки птиц и животных.	2	
	9	Практическое занятие №9 Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.	2	2
	10	Практическое занятие №10 Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	2	
	20	Техника изготовления кондитерских изделий	1	1-2
	Зачет (с оценкой)		1	2-3
Всего			60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства.

Технические средства обучения:

Телевизор, компьютер, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия,2013.

Интернет-ресурсы:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения *лабораторных и практических занятий, тестирования.*

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 тортов, используя законы композиции.	- выполнение и защита отчетов по лабораторным и практическим занятиям.
Знания:	
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.	выполнения практических заданий; Оценка за устный опрос; решение задач, тестирование.
	Итоговый контроль - зачет (с оценкой)