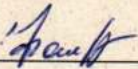
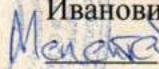


ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ
ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА
ИВАНОВИЧА»

СОГЛАСОВАНО
На заседании МКОУД
Протокол №1 от «30» августа 2022
Председатель МК ОУД

 В.А. Фомин

УТВЕРЖДАЮ
Приказ №213
от 31.08.2022
Директор ГБПОУ РО
«БККПТ имени Героя
Советского союза
Быкова Бориса
Ивановича»
 Мелентей В.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.17 Основы рисования и лепка**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
естественнонаучного профиля
на базе основного общего образования

п. Коксовый
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы дополнительной учебной дисциплины ОД.17 «Основы рисования и лепка».....	3
2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.17 «Основы рисования и лепка»	7
3.Условия реализации учебной дисциплины...	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.17 Основы рисования и лепка

2.Область примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «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 сДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

Учебная дисциплина «Основы рисования и лепки для кондитеров» является дополнительной учебной дисциплиной по выбору ФГОС среднего общего образования при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

4. 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 ОД 17 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 15
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 17
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 18

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Мотивация к самообразованию и развитию	ЛР 21

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том
числе практические занятия - 20 часов.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.17 Основы рисования и лепки для кондитеров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала		12
	1	Техника рисунка и ее многообразие	1
	2	Материалы для рисования.	1
	3	Техника нанесения различных линий.	1
	4	Орнамент и его виды.	1
	5	Рисование плоских предметов геометрической формы.	1
	6	Построение линиями плоских фигур.	1
	7	Практическое занятие №1. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2
	8		
	9	Практическое занятие №2 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2
	10		
	11	Практическое занятие №3 Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2
	12		
	Самостоятельная работа обучающихся Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.		7
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала		19
	13	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	1
	14	Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.	1
	15	Понятие о светотени. Стадии рисования.	1

7

	16	Понятие о цвете и его психологическое воздействие.	1
	17	Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве.	1
	18	Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов.	1
	19	Композиция пирожных и тортов различной формы.	1
	20	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр)	1

	21	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (конус).	1
	22	Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки).	1
	23	Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки).	1
	24	Практическое занятие №4 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	2
	25		
	26	Практическое занятие №5 Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2
	27		
	28	Практическое занятие №6 Рисование фруктов и овощей.	2
	29		
	30	Практическое занятие №7 Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2
	31		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.			
Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала		11
	32	Выразительные средства композиции.	1
	33	Композиция тортов	1
	34	Современные направления в оформление тортов.	1
	35	Виды отделочных полуфабрикатов.	1
	36	Инструменты и приспособления для оформления тортов.	1

37	Композиция квадратного торта.		1
38	Композиция круглого торта.		1
39	Композиция овального торта.		1
40	Композиция фигурных тортов.		1
41	Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых.		1
42	Изображение пирожных в виде ромба.		1
43	Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.		1
44	Практическое занятие №8 Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции.		2
45			
Самостоятельная работа обучающихся <i>Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов».</i> <i>Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).</i>			8
Тема 4.	Содержание учебного материала		10

Лепка	46	Основы лепки.	1
	47	Содержание и задачи лепки.	1
	48	Инструменты и материалы для лепки.	1
	49	Техника лепки элементов украшения для тортов.	1
	50	Материалы лепки в кондитерском производстве.	1
	51	Техника лепки макетов торта различной формы.	1
	52	Дизайн торта.	1
	53	Техника лепки растительного орнамента.	1
	54	Техника лепки птиц и животных.	1
	55	Техника изготовления кондитерских изделий.	1
	56	Практическое занятие №9	2
	57	Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.	

9

	58	Практическое занятие №10	2
	59	Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Лепка элементов торта.</i> <i>Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана».</i>		8
	60.	Дифференцированный зачет	1
Всего			60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Технические средства обучения:

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

2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Иванова И.Н. «Рисование и лепка» Уч-к изд-во Академия 2019

1. **Интернет-ресурсы:**
2. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
3. Hleborochka.ru
4. Оформление торта [Электронные ресурсы]

5. Nleboretchka.ru, Мастер-классы.

6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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, 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 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 работ; Оценка за устный опрос; решение задач, тестирование.
	Итоговый контроль - дифференцированный зачет