

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич
Должность: Директор
Дата подписания: 16.09.2023 12:27:43
Уникальный программный ключ:
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КК «КМТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Специальный рисунок и лепка
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена
на заседании цикловой методической
комиссии профессионального цикла
профотделения
Протокол от 05 июня 2023 г № 10
Председатель Перхун Л.А.

Утверждена
Приказом директора
ГБПОУ КК «КМТ»
от 30 июня 2023 г.№ 663

Одобрена
на заседании педагогического совета
протокол от 30 июня 2023г. №8

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22 декабря 2016 г), профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н, УГПС 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

Составитель(и)
(автор(ы)): Преподаватель ГБПОУ КК «КМТ» Е.В. Тетерятникова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения примерной программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные

	профессиональной деятельности; применять современную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	траектории профессионального развития и самообразования
--	--	---

В соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н обучающимися осваиваются умения и знания:

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Умения	Знания
В приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

В соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н обучающимися осваиваются умения и знания

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Умения	Знания
В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	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 3	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 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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 9	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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	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.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, общественного питания
ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса ,общественные питания

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	76
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	68
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.03 ТФ В/02.4 ЛР1 – ЛР-14
	Техника рисунка и ее многообразие Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды	2	
	Практическое занятие №1 Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур. Техника рисунка и ее многообразие.	2	
	Практическое занятие №2 Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	
	Практическое занятие №3 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	26	ОК.01-ОК.03 ТФ В/02.4 ЛР1 – ЛР-14
	Практическое занятие №4 Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	2	
	Практическое занятие №5 Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. Понятие о светотени.	2	
	Практическое занятие №6 Стадии рисования. Понятие о цвете и его психологическое воздействие.	2	
	Практическое занятие №7 Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве.	2	
	Практическое занятие №8 Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных. Последовательность работы над рисунком с натуры тортов.	2	
	Практическое занятие №9 Композиция пирожных и тортов различной формы.	2	
	Практическое занятие №10 Техника рисования с натуры предметов геометрической	2	

	формы (куб). Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (конус).		
	Практическое занятие №11 Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки).	2	
	Практическое занятие №12 Рисование с натуры геометрических фигур.(ведро). Рисование с натуры предметов геометрической формы.(шар)	2	
	Практическое занятие №13 Рисование с натуры предметов домашнего обихода.(цилиндр). Рисование с натуры предметов домашнего обихода.(холодильник)	2	
	Практическое занятие №14 Рисование фруктов и овощей.	2	
	Практическое занятие №15 Рисование с натуры пирожные. Рисование с натуры торты различной форма.	2	
	Практическое занятие №16 Законы композиции	2	
Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала	18	
	Практическое занятие №17 Выразительные средства композиции. Композиция тортов.	2	ОК.01-ОК.03 ТФ В/02.4 ЛР1 – ЛР-14
	Практическое занятие №18 Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие №19 Инструменты и приспособления для оформления тортов.	2	
	Практическое занятие №20 Композиция квадратного торта и круглого торта.	2	
	Практическое занятие №21 Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	2	
	Практическое занятие №22 Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных.	2	
	Практическое занятие №23 Рисование пирожных круглых. Изображение пирожных в виде ромба.	2	
	Практическое занятие №24 Применение разных отделок, бордюры, рельефы. Применение разных отделок окантовки по бокам.	2	
	Практическое занятие №25 Выполнение рисунка торта различных форм. Использование выразительных средств композиции.	2	
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала	22	ОК.01-ОК.03 ТФ В/02.4
	Практическое занятие №26 Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и	2	

материалы для лепки.		ЛР1 – ЛР-14
Практическое занятие №27 Техника лепки элементов украшения для тортов. Техника лепки макетов торта различной формы.	2	
Практическое занятие №28 Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки и ее многообразии	2	
Практическое занятие №29 Дизайн торта. Техника изготовления кондитерских изделий.	2	
Практическое занятие №30 Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц. Техника лепки животных	2	
Практическое занятие №31 Рисование эскизов. Макетов тортов.	2	
Практическое занятие №32 Последовательность лепки растительного орнамента. Последовательность лепки цветов.	2	
Практическое занятие № 33 Последовательность лепки овощей, фруктов, объемных фигур.	2	
Практическое занятие №34 Изготовление макетов тортов. Изготовление макетов тортов с различными формами	2	
Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа 1. Подготовка рефератов по теме Основы рисования Самостоятельная работа 2. Подготовка презентаций по теме Рисование кондитерских изделий	4	
Дифференцированный зачет	2	
Итого	76	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ КК «КМТ» располагает печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами, рекомендуемыми для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

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

Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта (Электронные ресурсы)
2. Nleborchka.ru
3. Оформление торта (Электронные ресурсы)
4. Nleborchka.ru, Мастер-классы.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умения: Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям;</p>

<p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>	<p>соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	--	--