



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=no_spkollredzh@mosre
g.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2024-10-24 11:13:18

Приложение 2.2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 136-ОС от 14.06.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Рисование и лепка

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	160
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....	161
1.1 Цель место дисциплины в структуре образовательной программы.....	161
1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины.....	161
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	163
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины.....	163
2.2 Содержание дисциплины.....	164
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	167
3.1 Материально – техническое обеспечение.....	167
3.2 Учебно - методическое обеспечение.....	167
4. Контроль и оценка освоения результатов ДИСЦИПЛИНЫ.....	168

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.12 Рисование и лепка»: изучение основных принципов композиции. Дисциплина «ОП.12 Рисование и лепка» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое	– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки,	подготовки, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	подготовки пищевого сырья, продуктов – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	
ПК 2.6.	– порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуска для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки

	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	-техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;	
ПК 3.3.	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента –
ПК 3.4.	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - вырезать украшения из овощей, грибов;	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5.	– порционировать, сервировать и оформлять холодные	– правила выбора основных продуктов и дополнительных	– приготовлении, творческом оформлении и

	блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; –	подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 4.2.	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
ПК 5.4.	- проводить оформление мучных кондитерских изделий;	– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и	-

	части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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 профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	

	развития и самообразования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	50
<i>Теоретическое обучение</i>	20	
<i>Практические занятия</i>	50	50
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	2	
Всего	78	50

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1 Рисунок – важнейшая область художественного творчества.	Содержание	2	ОК 01-ОК 05, ОК 07. ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.6, ПК 3.3-3.5 ПК 4.2 ПК 5.4
	Материалы для рисования. Техника рисунка и ее многообразие		
Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке	Содержание	30	ОК 01-ОК 05, ОК 07. ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.6, ПК 3.3-3.5 ПК 4.2 ПК 5.4
	1. Рисование геометрических фигур. 2. Рисование орнаментов, виды орнамента		
	В том числе практических и лабораторных занятий	28	
	Практические занятия. Построение геометрических фигур	4	
	Практические занятия. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы.	8	
	Практические занятия. Геометрические построения орнаментов по образцу.	8	

	Практические занятия. Геометрические построения орнаментов по воображению	8	
Тема 1.3. Цвет в композиции рисунка.	Содержание	10	
	Понятие о цвете. Техника работы акварелью и гуашью. Подбор композиции и цвета.		ОК 01-ОК 05, ОК 07. ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.6, ПК 3.3-3.5 ПК 4.2 ПК 5.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия. Рисование акварелью и гуашью	8	
Тема 1.4. Рисунок с натуры	Содержание	10	
	Определение на глаз размеров и соотношение частей предмета. Последовательность работы над рисунком. Обобщение рисунка. Рисование объемных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода, натюрмортов.		ОК 01-ОК 05, ОК 07. ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.6, ПК 3.3-3.5 ПК 4.2 ПК 5.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия Натюрморт	8	
Тема 1.5. Использование законов композиции для декорирования блюд и кондитерских изделий.	Содержание	10	
	Мировые тенденции в оформлении и подаче горячих, холодных блюд, закусок, десертов, кондитерских изделий.		ОК 01-ОК 05, ОК 07. ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.6, ПК 3.3-3.5 ПК 4.2 ПК 5.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	

	Практические занятия Разработка композиции горячего блюда и закуски	2	
	Практические занятия Разработка композиции десерта	2	
	Практические занятия Разработка композиции торта, пирожного	2	
Тема 1.6. Лепка из пищевых материалов	Содержание	12	
	Инструменты и материалы для лепки. Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц. 3. Изготовление макетов тортов.		ОК 01-ОК 05, ОК 07. ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.6, ПК 3.3-3.5 ПК 4.2 ПК 5.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия. Лепка растительного орнамента, цветов	2	
	Практические занятия. Лепка фруктов и овощей	2	
	Практические занятия. Лепка животных и птиц	2	
	Практические занятия. Лепка персонажей мультфильмов и сказок	2	
Самостоятельная работа обучающихся		6	ОК 01-ОК 05,

Сбор и анализ информации. Подготовка докладов, рефератов, презентаций.		ОК 07. ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.6, ПК 3.3-3.5 ПК 4.2 ПК 5.4
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет	2	
Всего:	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Иванова В.А. Рисование и лепка. - Москва. «Академия» 2022 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий. - Москва. «Академия» 2022г.
3. Усов В.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - Москва. «Академия» 2022г.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Повар, кондитер.- Москва. «Академия» 2009г.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - Москва. «Академия» 2009г.
3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2009 г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - Москва. «Академия» 2009г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
выполнять геометрические построения в рисунке; -выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению; -выполнять набросок блюд, десертов, пирожных и тортов в цвете; -выполнять элементы лепки из пищевых материалов;	Правильность, полнота выполнения заданий Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет