

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ЛГК»
_____ Димова О. А.
« ____ » _____ 2021 г.

Программа учебной дисциплины
ОП.10 Рисование и дизайн
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Приаргунск, 2021г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

Протокол № от «___» _____ 2021г

Председатель ПЦК

Скорнякова Л. М. _____

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Подбирать материалы для рисования;
- Образно мыслить;
- Работать цветом;
- Чувствовать перспективу и композицию;
- Рисовать предметы;
- Рисовать и лепить с натуры;
- Использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- технику рисования;
- геометрические композиции в рисунке;
- цвет композиции рисунка;
- рисунок и лепку с натуры;
- рисунок пирожных и тортов;
- композицию тортов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;	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;

		Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи 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 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами,	Психология коллектива Психология личности Основы проек-

	вать с коллегами, руководством, клиентами.		руководством, клиентами.	ной деятельности
<i>ОК 5</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<i>ОК 9</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<i>ОК 10</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

			связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
--	--	--	--	--

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

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

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 3.5. 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 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.

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	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	6
в том числе:	
практические занятия	26
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Тема 1. Основы Рисования и дизайн блюд	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	ОК 1-5,10,11
	1. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.	2	2	ПК1.1
	2. Материалы для рисования , техника рисования и ее многообразие. Правила подбора материалов для рисования.		2	
	Практическое занятие №1. Декоративное оформление кондитерских изделий. Орнаменты: виды и типы. Рисование ленточного и сетчатого орнамента. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.		2	
	3. Основные тенденции в развитии оформления блюд. Понятие и законы композиции блюд.		2	
	Практическое занятие №2. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)		2	
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 1-5,9,10,11
	Практическое занятие №3. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	2	2	ПК 1.1
	Практическое занятие №4. Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	2	
	Практическое занятие №5. Рисование фруктов и овощей.	2	2	
	Практическое занятие №6 . Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции	2	2	
Тема 3. Украшения из ово-	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-5,9,10,11

щей и фруктов				ПК 1.2 ПК 2.5
	Практические занятия №7. Изготовление украшений из овощей и фруктов	2	2	
Тема 4. Дизайн блюд	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-5,9,10,11 ПК 2.5 ПК 5.1- 5.5
	Практические занятия №8. Создание композиции декоративного оформления вторых блюд	2	2	
Тема 5. Украшения из кондитерских изделий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-5,9,10,11 ПК 4.1
	Практические занятия №9. Изготовление украшения из шоколада и посыпок	2	2	
	Практические занятия №10. Изготовление украшения из желе, марципана	2	2	
Тема 6. Композиция Тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.2 -1.3 ПК2.7 ПК 3.5
	Практическое занятие №11. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции.	2	2	
Тема 7. Лепка	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.4 ПК2.8 ПК3.6
	Практическое занятие №12. Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов	2	2	
	Практическая работа №13 Изготовление макета кондитерского изделия.	2	2	
Всего			32	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 10. «Рисование и дизайн», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский дом «Академия» 2017
2. Иванова И.Н.. Рисование и лепка. Москва. Издательский дом «Академия» 2019 г.

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Рисование и дизайн начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

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 (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 (или) 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 самостоятельной (домашней) работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланирован-

ных 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.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • технику рисования; • геометрические композиции в рисунке; • цвет композиции рисунка; • рисунок и лепку с натуры; • рисунок пирожных и тортов; • композицию тортов. 	<p>-Оценка 5 «отлично»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; стиль изложения корректен; допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; При тестировании набрано баллов 90-100%</p> <p>-Оценка 4 «хорошо»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. При тестировании набрано баллов 80-90%</p> <p>-Оценка 3 «удовлетворительно»: частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. При тестировании набрано баллов 70-80%</p> <p>-Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях: допущены существенные ошибки; студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. При тестировании набрано баллов менее 70%</p>	<p><i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i></p>

<p>Уметь: Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы; Рисовать и лепить с натуры; Использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных</p>	<p>- Оценка 5 «отлично»: студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; соблюдает последовательность в выполнении задания; умело пользуется инструкциями, рационально организует рабочее место; соблюдает требования оформления документов</p> <p>- Оценка 4 «хорошо»: студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым; правильно организует рабочее место; соблюдает последовательность заполнения документов; умело пользуется инструкциями.</p> <p>- Оценка 3 «удовлетворительно»: ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; не соблюдает последовательность заполнения документов; умело пользуется инструкциями.</p> <p>- Оценка 2 «неудовлетворительно»: аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания; допускает серьезные ошибки в организации рабочего места; не умеет пользоваться инструкциями</p>	<p>Практическое задание №1, 2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11</p>
--	--	--

5. Возможности использования программы в других ПООП

Программа учебной дисциплины ОП.10 «Рисование и дизайн» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».