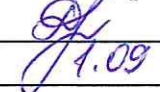


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ЦМК ТПОП

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

  
\_\_\_\_\_ Д.Б.Рогова  
\_\_\_\_\_ 2017 г.

## ПРОГРАММА


Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ КОМПОЗИЦИИ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2017 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом №1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель  
дисциплин ГПОУ ЮТК

  
Т.А.Черешнева

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК ТПОП  
Протокол № 1 от 01.09 2017 г.

Председатель ЦМК ТПОП

  
Е.Е.Бояринова


Заведующий отделением ТПОП  
1.09 2017 г.

  
Д.Б. Тарасова

Заведующий  
лабораторией стандартизации  
1.09 2017 г.

  
Е.Н.Соловьева

Заместитель директора по НМР  
1.09 2017 г.

  
И.Н. Ташьян

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	1
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть взята за основу при изучении дисциплины Технология композиции блюд и изделий

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина ОП.10 Технология композиции блюд и изделий принадлежит к разделу ОПЦ Общепрофессиональный цикл

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>- подбирать композиции рисунка в качестве первоисточника;</li><li>- подбирать плоскостные и объемные композиции для оформления кондитерских изделий и блюд;</li><li>- рисовать с натуры;</li><li>- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;</li><li>- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-законы композиции для декоративного оформления блюд и изделий;</li><li>- понятие о цвете;</li><li>-технику рисунка;</li><li>- последовательность работы над рисунком;</li><li>-технологию разработки и оформления общей композиции блюд и изделий;</li><li>- язык скульптуры и динамику объема;</li><li>-последовательность лепки объемных форм.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>78</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	52
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	6
самостоятельная работа	4
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Диф. зачёт</b>

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	
<b>РАЗДЕЛ 1. РИСОВАНИЕ</b>			
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Основы рисования</b>	Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисунка и ее разнообразие.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практические занятия.</b> Начальные упражнения по рисованию.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Штриховка для передачи различных фактур.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Рисование предметов геометрической формы</b>	Понятие о форме, конструкции. Пропорции в рисунке.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5

<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
<b>Тема 1.3. Рисование орнамента</b>	<p><b>Практические занятия.</b> Выполнение рисунка геометрических фигур, композиции из геометрических форм.</p>	2	<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5</p>
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общие сведения об орнаменте. Виды орнаментов. Этапы построения орнамента. Приемы и способы выделения смыслового центра.</p>	8	<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5</p>
<b>Тема 1.4. Рисование с натуры</b>	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<p><b>Практические занятия.</b> Рисунок геометрического орнамента, растительного орнамента.</p>	2	<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5</p>
	<p>Рисунок анималистического орнамента.</p>	2	<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6,</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Проектирование комбинированного орнамента в круге</b></p>	2	<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5</p>
	<p><b>Содержание учебного материала</b> Законы перспективы. Композиция в рисунке. Понятие о светотени.</p>	8	<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5</p>
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
<p><b>Практические занятия.</b></p>	2	<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6,</p>	

	Выполнение тонального градиента.			ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Рисунок геометрических фигур в перспективе с 1-й, 2-мя точками схода.	2		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
Контрольная работа по семестру	Контрольная работа по темам 1.1-1.4	2		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	8		
Рисование с натуры предметов быта	Последовательность рисования предметов быта.	2		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практические занятия.</b> Рисунок предметов сервировки стола.	2		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Рисунок предметов быта с передачей фактуры.	4		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	10		
Понятие о цвете	Основные положения теории цвета. Основные характеристики цвета. Цветовой круг Иттена. Цветовые гармонии.	2		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практические занятия.</b>	2		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7,



Тема 1.7. Рисование композиций из растений, овощей и фруктов в графике и цвете	Основные характеристики цвета.		ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Цветовой круг Иттена.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Цветовые гармонии.	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
Тема 1.8 Композиция блюд, кондитерских изделий, скульптур.	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия.</b>	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Рисование композиций из растений, овощей и фруктов в графике	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Рисование композиций из растений, овощей и фруктов в цвете	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Рисование стилизованных композиций из растений, овощей и фруктов	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>14</b>
	Законы композиции блюд, кондитерских изделий, скульптур.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Рисунок схем композиционного решения кондитерских изделий.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Рисунок композиции кондитерских изделий различных форм.	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10

				ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Рисунок композиции блюд кондитерских изделий, скульптур из овощей и кондитерских масс на основе первоисточника.	4		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка композиции кондитерских изделий на основе первоисточника	2		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	<b>РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ЛЕПКИ</b>	<b>10</b>		
<b>Тема 2.1.</b>		<b>10</b>		
<b>Основы лепки. Лепка растений. Лепка фруктов, овощей, животных, птиц, фигуры человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основы лепки. Инструменты, материалы для лепки. Организация рабочего места.	2		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Лепка элементов растений и растительных скульптурных форм. Лепка овощей, фруктов, животных и птиц.	4		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
<b>Дифференцированный зачет по курсу</b>	<b>Контрольная работа по теме : «Разработка композиции блюд, кондитерских изделий и скульптур из овощей, кондитерских масс»</b>	4		ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7 ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, ПК 4.2, 4.3, 4.5, ПК 5.3, 5.4, 5.5
<b>Всего:</b>		<b>78</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Реализация программы учебной дисциплины требует следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины может производиться в учебном кабинете рисунка и живописи, мастерской дизайн -проектирования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся, оснащенные мольбертами и рабочими столами;
- подиумы для постановок;
- рабочее место преподавателя;
- планшеты для рисования и лепки;
- инструменты для лепки;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам;
- примеры рисунков и графических работ композиций блюд, кондитерских изделий, скульптур из овощей и кондитерских масс;
- образцы лучших учебных работ обучающихся;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- кодоскоп;
- софит для направленного освещения.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. В.А.Иванова – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия» 2012г.
2. В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2010г.

#### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Книга кулинара «Рисование и лепка для кондитеров» [ Электронный ресурс]/[www.knigakulinara.ru](http://www.knigakulinara.ru)Режимдоступа:<http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000025/index.shtml>,режим доступа свободный.-Заглавие с экрана.
2. Уроки лепки [ Электронный ресурс] / [www.urokilepki.ru](http://www.urokilepki.ru) Режим доступа <http://urokilepki.ru/>, режим доступа свободный. – Заглавие с экрана

#### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2009г.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2009г.
3. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2009г.
4. Т.И.Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2009 год.
5. З.П.Матюхина, Э.П.Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2009г.
6. Светлова, Л. П. Азбука орнамента [Текст] / Л. П. Светлова. – М. : ИРПО, 2001. – 128 с.
7. Гаррисон, Х. Рисунок и живопись. Материалы, техника, методы [Текст] : полный курс / Х. Гаррисон. – М. : Эксмо, 2007. – 256 с.

8. Аллаярова, И. Е. Симфония красок [Текст] : конспекты занятий по изобразительной деятельности / И. Е. Аллаярова. – М. : Эксмо, 2007. – 80с.
9. Бесчастнов, Н. П. Живопись [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / Н. П. Бесчастнов. – М. : Владос, 2007. – 224 с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы композиции для декоративного оформления и подачи блюд и изделий;</li> <li>- понятие о цвете;</li> <li>-техника рисунка;</li> <li>- последовательность работы над рисунком;</li> <li>-технология разработки и оформления общей композиции блюд и изделий;</li> <li>- язык скульптуры и динамику объема;</li> <li>-последовательность лепки объемных форм.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>- оценка результатов защиты практических работ;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета в виде:            - контрольной работы</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать композиции рисунка в качестве первоисточника;</li> <li>- подбирать плоскостные и объемные композиции для оформления кондитерских изделий и блюд;</li> <li>- рисовать с натуры;</li> <li>- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;</li> <li>- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения практических заданий, соответствие требованиям.            Оптимальность выбора материалов и способов действий, методов, техник, приемов последовательностей действий , при выполнении композиций.            Точность оценки, самооценки выполнения            Соответствие композиций требованиям инструкций, регламентов            Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, представления результатов практических занятий (эскизная графика, объемные и полубъемные формы);</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практического задания на дифференцированном зачете</li> <li>- оценка результатов защиты контрольной работы;</li> </ul>