

Приложение 4.32

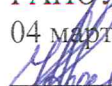
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ КККАТК)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

Рассмотрена
УМО преподавателей
учебного отделения «Организация
и технология
в сфере бытового обслуживания»,
протокол № 5 от 01 марта 2024 г.
Руководитель УМО

 Обломий А.С


Согласовано
Старший методист
ГАПОУ КККАТК
04 марта 2024г
 И.А. Криклиявая

Утверждена
Директор ГАПОУ КККАТК
«04 марта 2024г»
Р.Ю. Метленко



Рассмотрена
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04 марта 2024

Рабочая программа профессионального модуля **ОП.12 Специальный рисунок и лепка** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 N 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016 N 44898), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервиз и туризм

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК Усатая Наталья Владимировна
преподаватель ГАПОУ КККАТК (высшая квалификационная категория); 

Рецензент: 

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог

Рецензент: 

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-
Товаровед, высшая квалификация

Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Рабочая программа по дисциплине ОП.12 Специальный рисунок и лепка, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта 2016 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В программе четко сформулированы целевые установки по каждой теме, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, которые освоить студент в процессе изучения дисциплины. Степень усвоения знаний должна быть достаточно и для дальнейшего осознанного изучения специальных дисциплин. Рабочая программа данной дисциплины рассчитана на 72 часа, в том числе: объем образовательной программы 70 часов, в том числе : лабораторные и практические занятия 60 часов, самостоятельной работы обучающегося 2 часа. План занятий хорошо продуман по содержанию и количеству часов. Разделы и темы программы составлены с едиными требованиями образовательного стандарта и адаптированы к рекомендуемым учебным пособиям. Программа предусматривает лекционно-практическую форму обучения, которая создает возможность использования различных методов обучения, активизации познавательной деятельности студентов. С целью развития интереса студентов к учебно-исследовательской работе в программе четко обозначены различные виды самостоятельной внеаудиторной работы. В целом рабочая программа по дисциплине ОП.12 Специальный рисунок и лепка, позволяет реализовать системно-деятельный подход к проведению занятий на всех этапах учебного процесса, вызвать интерес студентов к обучению и будущей профессиональной деятельности. Рабочая программа по дисциплине ОП.12 Специальный рисунок и лепка, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент:




О.В. Чайка, директор гастро- паб «Гости»,

Квалификация по диплому- инженер технолог

Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать соусами орнаменты при подаче кулинарной продукции;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать орнаменты на пирожных и тортах различной формы;
- рисовать на тортах и пирожных различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции

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

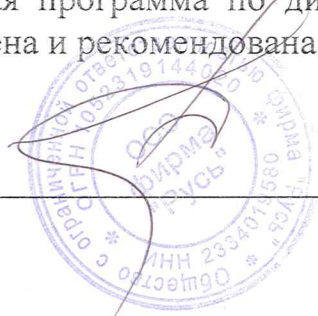
- технику рисунка и ее многообразие;
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- Объем образовательной программы -72
- теоретическое обучение 10 часов,
- в том числе : лабораторные и практические занятия 60 часов
- в том числе самостоятельной работы 2 часа.

Рабочая программа по дисциплине ОП.12 Специальный рисунок и лепка, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент: _____



ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-Товаровед , высшая квалификация

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.12 Специальный рисунок и лепка** является обязательной частью обще профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Дисциплина ОП.12 Специальный рисунок и лепка введена в основную профессиональную образовательную программу за счёт часов вариативной части, что позволяет расширить и углубить подготовку

Учебная дисциплина **ОП.12 Специальный рисунок и лепка** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии/специальности **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок 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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ^[1] ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1,2,3	выполнять упражнения по рисованию	технику рисунка и ее многообразие
ОК 4,5,6	рисовать различного вида орнамент	технику выполнения рисунка с натуры
ОК 7,8,9	рисовать с натуры предметы геометрической формы	технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов
ОК10	рисовать соусами орнаменты при подаче кулинарной продукции	композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком
ПК 1.1 – ПК 1.4	рисовать фрукты и овощи	законы композиции, выразительные средства композиции
ПК 2.1 – 2.8	рисовать орнаменты на пирожных и тортах различной формы	композиция тортов
ПК 3.1 – 3.6	рисовать на тортах и пирожных различной конфигурации, используя выразительные средства композиции	технику лепки элементов украшения для тортов
ПК 4.1 – 4.5	выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного	технику лепки макетов различной формы

	орнамента	
ПК 5.1 – 5.5	выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
В т.ч. профессионально-ориентированное содержание	70
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	60
В том числе самостоятельная работа	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала	5	ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<p>1 Цели и задачи рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Введение. Материалы и принадлежности для рисунка Виды материалов, техника безопасности. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды Техника рисунка и ее многообразие Техника рисунка и ее многообразие. Техника рисунка и ее многообразие. Подготовка к рисованию с натуры. Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве. Композиция пирожных и тортов различной формы. Значение цвета в кондитерском производстве. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве</p>		
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. 2. Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. 3. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики. 4. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). 5. Рисование ленточного и сетчатого орнамента. 6. Рисование алфавитов .Оформление праздничной подписи фрагментов плоского рисунка 	12	
Тема 2. Рисунок с	Содержание учебного материала		ОК 1 - 11
	Практические занятия и самостоятельная учебная работа	18/2	

натуры	<ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность работы над рисунком с натуры 2. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком 3. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов 4. Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами. 5. Изобразительные средства орнамента 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. 7. Рисование фруктов и овощей 8. Рисование растений и цветов 9. Рисование орнамента на пирожных и тортах различной форма. <p>СР №1 Рисование соусами при подаче кулинарной продукции</p>		<p>ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
Тема 3. Лепка	Содержание учебного материала	5	
	<p>1 Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов. Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию) Материалы лепки в кондитерском производстве. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов Инструменты и материалы для лепки. Материалы лепки в кондитерском производстве.</p>		<p>ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Техника лепки элементов украшения для тортов 2. Техника лепки макетов торта различной формы 3. Лепка элементов торта 4. Лепка из мастики и марципана 5. Выполнение лепки орнамента (по заданию) 6. Разработка эскизов макетов тортов. 7. Изготовление макетов тортов по эскизам. 	28	

8. Лепка животных		
9. Лепка птиц		
10. Лепка растений и рельефного орнамента		
11. Лепка овощей, фруктов, грибов		
12. Выполнение рисунка тортов различной конфигурации, используя выразительные средства композиции.		
13. Законы композиции. Выразительные средства композиции. Композиция тортов		
14. Оформление фигурных тортов		
Примерная тематика домашней работы		
Лепка. Композиция тортов. (Студент должен придумать любую композицию на свой вкус: цветы, растения, фрукты, птицы, животные и т.д)		
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ИТОГО:		72

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен учебный кабинет.

Рабочее место преподавателя: стол-1 шт., стул – 1 шт.; рабочие места студентов: стулья - 33 шт., стол – 16 шт.; меловая доска – 1 шт., книжный шкаф– 1 шт.; ноутбук учителя ноутбук учителя(оперативная память – 8,00 Гб, процессор - AMD Ryzen 5 4500U withRadeonGraphics 2.38 GHz) с периферией (о.с. Windows, лицензионное программное обеспечение MicrosoftOffice, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации)- 1 шт., интерактивная доска -1 шт., мультимедийный проектор-1 шт., шкаф для хранения муляжей (инвентаря) - 2 шт., набор столовой фарфоровой посуды – 6 комплектов, набор металлической посуды -1 комплект

Инструменты и материалы для рисования и лепки:

- комплекты учебно-наглядных пособий 1шт;
- бумага-15шт;
- графитные карандаши разной твердости и мягкости 15 наборов;
- цветные карандаши-15 наборов;
- акварельные и гуашные краски -15шт;
- круглые и плоские кисти-15наборов;
- резинки для стирания-15шт;
- доски для рисования-15шт;
- деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки-15наборов;
- дощечки из фанеры-15шт;
- пластилин-15шт;
- соленое тесто -готовится по мере спроса;
- кондитерские гребенки-15шт;
- корнеттики-15шт;
- кондитерские мешки с набором трубочек-15шт

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия,2021.

Дополнительные источники:

Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2012.

Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2015

Бутейские Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2012.

Интернет-ресурсы:

http://interdoka.ru/kulinaria/2001/risovanie_i_lepka_konditerskih_izdeliy.pdf

<http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000025/index.shtml>

Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Нлеборечка.ru>index.php?option=cjm...itemid...topic,доступная.

Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Нлеборечка.ru>Мастер-класс, доступная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Уметь:		
<p>выполнять упражнения по рисованию;</p> <p>рисовать различного вида орнамент;</p> <p>рисовать с натуры предметы геометрической формы;</p> <p>рисовать с натуры предметы домашнего обихода;</p> <p>рисовать фрукты и овощи;</p> <p>рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;</p> <p>рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, и растительного орнамента;</p> <p>выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>практические задания</p> <p>внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
Знать:		
<p>техника рисунка и ее многообразие;</p> <p>техника выполнения рисунка с</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов;</p>	<p>практические задания</p> <p>внеаудиторная самостоятельная работа;</p>

<p>натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов;</p> <p>техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.</p>	<p>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов</p>	<p>устный опрос практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>тестирование, практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
---	--	--