

**Министерство образования, науки и
молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
Учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и
железнодорожного транспорта»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12. «Специальный рисунок и лепка»

Профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 12 «СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА»

1.1. Область рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Специальный рисунок и лепка» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов по профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Учебная дисциплина «Специальный рисунок и лепка» является дополнительной учебной дисциплиной по выбору ФГОС среднего общего образования при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1- ОК.4, ОК.6 - ОК.10.,

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК, ЛР | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 1-10 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 ЛР 15-20 | <ul style="list-style-type: none">- выполнять упражнения по рисованию;- рисовать различного вида орнамент;- рисовать с натуры предметы геометрической формы;- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;- рисовать фрукты и овощи;- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; | <ul style="list-style-type: none">- 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. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 72 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 4 |
| практические занятия | 67 |
| <i>Самостоятельная работа</i> ¹ | - |
| Промежуточная аттестация | 1 |

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|-------------|---|
| 1 | 2 | | |
| Раздел № 1. Рисование | | 34 | |
| Тема 1. Основы рисунка | Содержание учебного материала | | |
| | 1. Техника рисунка и ее многообразие. 2. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. | 1 1 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке | Практические занятия | 6 | |
| | Практическое занятие № 1: Рисование прямых, вертикальных, горизонтальных, криволинейных линии. | 1 | |
| | Практическое занятие № 2: Рисование плоских геометрических фигур (трапеции, прямоугольник, ромб, фигура в фигуре). | 1 | |
| | Практическое занятие № 3: Рисование куба и призмы. | 1 | |
| | Практическое занятие № 4: Рисование пирамиды и шара. | 1 | |
| | Практическое занятие № 5: Выполнение рисунка геометрическим методом. | 1 | |
| | Практическое занятие № 6: Рисование геометрических фигур с различными видами узоров. | 1 | |
| Тема 1.3. Орнамент | Практические занятия | 6 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| | Практическое занятие № 7: Рисование орнаментов на основе геометрических фигур. | 1 | |
| | Практическое занятие № 8: Рисование бордюра, фриза и каймы. | 1 | |
| | Практическое занятие № 9: Рисование композиционно-замкнутого орнамента. | 1 | |
| | Практическое занятие № 10: Рисование ленточных орнаментов. | 1 | |
| | Практическое занятие № 11: Рисование сетчатого орнамента. | 1 | |

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

| | | | |
|--|--|----------|---|
| | Практическое занятие № 12: Рисование симметричных и асимметричных орнаментальных композиций. | 1 | |
| Тема 1.4 Цвет в композиции рисунка | Практические занятия | 2 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| | Практическое занятие № 13: Нанесение светотени на рисунок цветными карандашами. | 1 | |
| | Практическое занятие № 14: Нанесение светотени на рисунок гуашью или акварелью. | 1 | |
| Тема 1.5. Рисование с натуры | Практические занятия | 1 | |
| | Практическое занятие № 15: Выполнение рисунка с натуры, натюрморта. | 1 | |
| Тема 1.6 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта | Практические занятия | 6 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| | Практическое занятие № 16: Рисование объемных предметов геометрической формы с натуры. | 1 | |
| | Практическое занятие № 17: Рисование натюрморта из объёмных геометрических тел. | 1 | |
| | Практическое занятие № 18: Рисование натюрморта из объёмных геометрических тел. | 1 | |
| | Практическое занятие № 19: Рисование предметов домашнего обихода с натуры (чашки, тарелки). | 1 | |
| | Практическое занятие № 20: Рисование композиции состоящей из посуды (ваза, кувшин). | 1 | |
| | Практическое занятие № 21: Рисование натюрморта из предметов быта. | 1 | |
| Тема 1.7 Рисование с натуры овощей фруктов и растений | Практические занятия | 3 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| | Практическое занятие № 22: Рисование фруктов и овощей с натуры. | 1 | |
| | Практическое занятие № 23: Рисование растений с натуры. | 1 | |
| | Практическое занятие № 24: Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами. | 1 | |
| Тема 1.8 Рисование с натуры животных и птиц. | Практические занятия | 3 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| | Практическое занятие № 25: наброски и зарисовки птиц с натуры. | 1 | |
| | Практическое занятие № 26: Нарисовать животных и рыб с натуры. | 1 | |
| | Практическое занятие № 27: Зарисуйте чучело птиц с натуры цветными карандашами и акварелью. | 1 | |
| Тема 1.9 Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов | Практические занятия | 5 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| | Практическое занятие № 28: Рисование композиций пирожных, корзинок с цветами и бутербродов с натуры. | 1 | |
| | Практическое занятие № 29: Рисование тортов различных форм с натуры. | 1 | |
| | Практическое занятие № 30: Рисование торта с декоративным оформлением | 1 | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | Практическое занятие № 31: Рисование квадратного и круглого торта с орнаментом любой формы. | 1 | |
| | Практическое занятие № 32: Рисование многослойного свадебного торта. | 1 | |
| Раздел № 2 Лепка | | 38 | |
| Тема 2.1 Основы лепки | Содержание учебного материала | | |
| | Тема 1.2.1 Основы лепки. Техника лепки и ее многообразие. | 1 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| | Тема 1.2.2 Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений | 1 | |
| | Практические занятия | 36 | |
| | Практическое занятие № 33: Техника лепки растений. | 1 | |
| | Практическое занятие № 34: Техника лепки рельефного орнамента, путем наложения формы на основу. | 1 | |
| | Практическое занятие № 35: Техника лепки овощей и грибов. | 1 | |
| | Практическое занятие № 36: Техника лепки фруктов. | | |
| | Практическое занятие № 37: Техника лепки животных и птиц. | 1 | |
| | Практическое занятие № 37: Техника лепки композиции с героями сказок. | 1 | |
| | Практическое занятие № 38: Техники лепки пряничных изделий. | 1 | |
| | Практическое занятие № 39: Техники лепки разновидности печенья | 1 | |
| | Практическое занятие № 40: Техники лепки хлебобулочных изделий из соленого теста. | 1 | |
| | Практическое занятие № 41: Выполнение лепки орнамента по заданию. | 1 | |
| | Практическое занятие № 42: Техники лепки торта квадратной и круглой формы по эскизам из соленого теста. | 1 | |
| | Практическое занятие № 43: Техники лепки торта детской тематики. | 1 | |
| | Практическое занятие № 44: Техника лепки элементов для украшения торта из мастики. | 1 | |
| | Практическое занятие № 45: Техника лепки человеческого образа из мастики. | 1 | |
| | Практическое занятие № 46: Техника лепки цветочных композиций. | 1 | |
| | Практическое занятие № 47: Техника лепки растений. | 1 | |
| Практическое занятие № 48: Техника лепки торта свободной тематики. | 1 | | |
| Практическое занятие № 49: Техника лепки транспорта. | 1 | | |
| Практическое занятие № 50: Техника лепки | 1 | | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | бабочек. | | |
| | Практическое занятие № 51: Техника лепки рыб. | 1 | |
| | Практическое занятие № 52: Техника лепки героев русских народных сказок. | 1 | |
| | Практическое занятие № 53: Техника лепки морских обитателей. | 1 | |
| | Практическое занятие № 54: Техника лепки героев сказок. | 1 | |
| | Практическое занятие № 55: Техника лепки макетов пирожных прямоугольной формы. | 1 | |
| | Практическое занятие № 56: Техника лепки макетов пирожных круглой и овальной формы. | 1 | |
| | Практическое занятие № 57: Техника лепки макетов пирожных корзиночки. | 1 | |
| | Практическое занятие № 58: Техника лепки макетов одноярусных тортов с геометрической композицией. | 1 | |
| Тема 2.2 Изготовление макетов тортов | Практическое занятие № 59: Техника лепки макетов одноярусных тортов с фруктовой композицией. | 1 | ОК 1-10 ЛР 15 – 20. 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 |
| | Практическое занятие № 60: Техника лепки макетов одноярусных тортов с цветочной композицией. | 1 | |
| | Практическое занятие № 61: Техника лепки макетов двухъярусных тортов с цветами и объёмными бантами. | 1 | |
| | Практическое занятие № 62: Техника лепки макетов тортов с морской тематикой. | 1 | |
| | Практическое занятие № 63: Техника лепки макетов тортов с сказочной тематикой. | 1 | |
| | Практическое занятие № 64: Техника лепки макетов фигурных тортов. | 1 | |
| | Практическое занятие № 65: Техника лепки макетов двух и трехъярусных свадебных тортов. | 1 | |
| | Практическое занятие № 66: Техника лепки макета торта «Кукла». | 1 | |
| | Практическое занятие № 67: Техника лепки макета торта «Машинка». | 1 | |
| Промежуточная аттестация | | 1 | |
| Всего: | | 72 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- экран;
- комплект обучающих видеофильмов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2009.
2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.
3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.
4. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.

Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Шеворечка.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Шеворечка.ru, Мастер-классы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения, *практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.*

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| 1 | 2 |
| Умения: | |
| <p>выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент; рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различных форм; рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции; выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p> | <p>- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ</p> |
| Знания: | |
| <p>техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов; техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.</p> | <p>- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ</p> |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024