

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

2022 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 4,5,8,11	<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	68
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	68
<i>Самостоятельная работа</i> ¹	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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 4,5,8,11 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
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 4,5,8,11 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
	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 4,5,8,11 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
	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 4,5,8,11 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
	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 4,5,8,11 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
	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 4,5,8,11 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
	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 4,5,8,11 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
	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 4,5,8,11 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
	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 № 38: Техника лепки композиции с героями сказок.	1	
	Практическое занятие № 39: Техники лепки пряничных изделий.	1	
	Практическое занятие № 40: Техники лепки разновидности печенья	1	
	Практическое занятие № 41: Техники лепки хлебобулочных изделий из соленого теста.	1	
	Практическое занятие № 42: Выполнение лепки орнамента по заданию.	1	
	Практическое занятие № 43: Техники лепки торта квадратной и круглой формы по эскизам из соленого теста.	1	
	Практическое занятие № 44: Техники лепки торта детской тематики.	1	
	Практическое занятие № 45: Техника лепки элементов для украшения торта из мастики.	1	
	Практическое занятие № 46: Техника лепки человеческого образа из мастики.	1	
	Практическое занятие № 47: Техника лепки цветочных композиций.	1	
	Практическое занятие № 48: Техника лепки растений.	1	
Практическое занятие № 49: Техника лепки торта свободной тематики.	1		
Практическое занятие № 50: Техника лепки транспорта.	1		
Практическое занятие № 51: Техника лепки	1		

	бабочек.		
	Практическое занятие № 52: Техника лепки рыб.	1	
	Практическое занятие № 53: Техника лепки героев русских народных сказок.	1	
	Практическое занятие № 54: Техника лепки морских обитателей.	1	
	Практическое занятие № 55: Техника лепки героев сказок.	1	
	Практическое занятие № 56: Техника лепки макетов пирожных прямоугольной формы.	1	
	Практическое занятие № 57: Техника лепки макетов пирожных круглой и овальной формы.	1	
	Практическое занятие № 58: Техника лепки макетов пирожных корзиночки.	1	
	Практическое занятие № 59: Техника лепки макетов одноярусных тортов с геометрической композицией.	1	
Тема 2.2 Изготовление макетов тортов	Практическое занятие № 60: Техника лепки макетов одноярусных тортов с фруктовой композицией.	1	ОК 1-10 ЛР 4,5,8,11 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
	Практическое занятие № 61: Техника лепки макетов одноярусных тортов с цветочной композицией.	1	
	Практическое занятие № 62: Техника лепки макетов двухъярусных тортов с цветами и объёмными бантами.	1	
	Практическое занятие № 63: Техника лепки макетов тортов с морской тематикой.	1	
	Практическое занятие № 64: Техника лепки макетов тортов с сказочной тематикой.	1	
	Практическое занятие № 65: Техника лепки макетов фигурных тортов.	1	
	Практическое занятие № 66: Техника лепки макетов двух и трехъярусных свадебных тортов.	1	
	Практическое занятие № 67: Техника лепки макета торта «Кукла».	1	
	Практическое занятие № 68: Техника лепки макета торта «Машинка».	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		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. Неворешка.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Неворешка.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 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024