

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Камышловский гуманитарно-
технологический техникум»

 Е.Е. Бочкарева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

для профессии СПО

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

Срок обучения – 2 года 8мес. на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Обоскалова И.А. – преподаватель ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии педагогических работников профессионального цикла ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель ПЦК _____ Л.А.Цытыркина

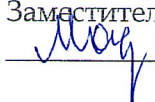
СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР

 _____ Н.А. Польшдьева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР

 _____ Т.А.Мадыгина

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 образовательной программы: программа учебной дисциплины относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5	– 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;	– 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 часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Объем образовательной программы	42
теоретические занятия	9
практические занятия	27
Промежуточная аттестация проводится в форме - зачета	

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
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала		ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования	1	
	Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды	1	
	Тематика практических занятий		
	Рисование композиционно-замкнутого орнамента	2	
	Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2	
	Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала		ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.	1	
	Понятие о светотени. Стадии рисования. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве.	1	
	Тематика практических занятий		
	Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	2	
	Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	
	Рисование фруктов и овощей.	2	
	Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2	
Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала		ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Выразительные средства композиции. Композиция тортов различной формы. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.	2	
	Тематика практических занятий		
	Выполнение рисунка тортов и пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции	4	
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала		ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов.	3	
	Тематика практических занятий		

	Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.	4	
	Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур. ЗАЧЕТ.	5	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие специальных помещений: кабинет «Рисунок и лепка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся); техническими средствами обучения: ноутбуком, телевизором; муляжи, натуральные образцы продукции.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература:

1. Шембель, А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: учебник. – М.:Академия,2000
2. Рисунок и живопись. Учебное пособие. /Ю.М. Кирцер. - М.: Высшая школа, 2021

3.2.2. Интернет ресурсы

1. Рисование и лепка кондитерских изделий. Режим доступа - <http://booksee.org/book/760484>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
– 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;	Адекватность результатов поставленным целям	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде практической работы
– технику лепки макетов различной формы. – 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;		