

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

для специальности СПО
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
Уровень освоения: базовый

Камышлов, 2024

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии педагогических работников профессиональных дисциплин ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель _____ Е.В. Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР
_____ Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Методист
_____ Л.А. Цытыркина

Составитель: Цытыркина Л.А.— преподаватель Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум».

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09. «Повар, кондитер» и дисциплины для образовательных учреждений, реализующих образовательные программы СПО, рекомендованной ФГУ «Федеральный институт развития образования» в качестве примерной программы для использования образовательными учреждениями при разработке программы.

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	60
Объем образовательной программы	57
теоретические занятия	20
практические занятия	37
Консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме – зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

2.3.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы рисования			
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов	Содержание	2	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	1 Техника рисунка и ее многообразие. Цели и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.		
	2 Понятие о композиции. Развитие чувства композиции. Простейшие упражнения по рисованию.	2	
	3 Из истории орнаментов. Изобразительные средства орнаментом.	2	
	Практические занятия: Рисование композиционно- замкнутого орнамента в квадрате (круге). Виды орнаментов. Рисование орнаментов	4	
Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов. Рисование предметов домашнего обихода	Содержание	2	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	1 Последовательность работы над рисунком с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования. Подготовка к рисованию с натуры.		
	Практические занятия Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус). Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки). Рисование с натуры предметов домашнего обихода (бокалы, фужеры, вазы, салатники). Рисование натюрморта из предметов домашнего быта.	8	
Тема 1.3. Рисование растений	Содержание	2	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	1 Рисование деревьев, веток с листьями, цветов. Техника выполнения и последовательность работы.		
	Практические занятия: Рисунок цветов и листьев с натуры. Рисование цветов.	4	
Тема 1.4.	Содержание		

Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц, бутербродов	1	Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг. Ахроматические и хроматические цвета. Основные характеристики цвета.	2	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	2	Колорит, цветовая гармония. Виды смешивания цвета. Техника работы акварелью и гуашью. Рисование натюрморта.	2	
Тема 1.5. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Практическое занятие: Рисование с натуры овощей. Рисование с натуры фруктов. Рисование с натуры овощей. Рисование с натуры фруктов. Рисование натюрморта из растений плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами. Рисование корзин с цветами. Рисование бутербродов. Рисование натюрморта корзин с фруктами, овощами. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.		18	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Содержание		2	
	1	Законы композиции. Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов.	2	
	2	Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов.		
	Практическое занятие: Изготовление макетов тортов по эскизам.		3	
Зачет			1	
Консультации			2	
Всего			60	

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;		

5. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу

№ п/п	№ пункта рабочей программы	Дата внесения изменений и дополнений	До внесения изменений и дополнений	После внесения изменений и дополнений	Дата и номер протокола рассмотрения методическим советом/педагогическим советом
1	Титульный лист п 1.2.1 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины п. 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины п 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	От 23.08.2024 г. Приказ Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"	Титульный лист Срок обучения 3 г.10 мес. на базе общего образования	Титульный лист Изложить в следующей редакции: Срок обучения 2 г.10 мес. на базе основного общего образования	Протокол Методического совета № 6 от 29.08.2024 г Протокол Педагогического совета № 8 от 30.08.2024 г
			п 1.2.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины п. 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины п 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины Заменить общие компетенции: ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 09. Использовать	п 1.2.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины п. 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины п 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины Изложить в следующей редакции: ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	

			информационные технологии в профессиональной деятельности.	профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
--	--	--	--	--	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580864
Владелец Бочкарева Елена Еварестовна
Действителен с 28.02.2024 по 27.02.2025