

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
Цикловой методической комиссии
«Сферы обслуживания»

_____ Т.В.Гавозда
« ____ » _____ 2017 г.

Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИСТ

_____ Н.В.Плошник
« ____ » _____ 2017 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчики:

Кожевникова В.К. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

Рецензенты:

Ущенко И.В. заведующая
производством ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер - технолог

Андрющенко В.Л. директор ООО
« Моранд»
Квалификация по диплому:
инженер –технолог

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
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 применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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

должны 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Учебная дисциплина введена за счет часов вариативной части

*максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	68
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел I. Рисование		50	
Тема 1.1. Цель и задачи рисунка	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	Рисунок - важнейшая область художественного творчества. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Организация рабочего места		
	Практические занятия		
Тема 1. 2. Геометрические композиции в рисунке	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	Практические занятия № 1 Проведение от руки прямых линий и деление прямых линий на равные отрезки. Рисование геометрических фигур		
	Практическая работа №2 Геометрические композиции в рисунке		
	Практическая работа №3 Поиск и составление основных видов фактурных поверхностей (гладкая, матовая, шероховатая, зернистая, пористая и т.п.)		
	Практическая работа №4 Выполнение графически композиции на различные выражения по заданию: нюанс-контраст; статика-динамика; метр-ритм; отношения-пропорции; размер-масштаб		
Тема 1. 3. Орнамент	Содержание учебного материала	1	
	Практическая работа №5 Рисование орнаментов		
Тема 1. 4. Цвет в композиции рисунка	Содержание учебного материала	7	
	Практическая работа №6 Выполнение упражнений по изменению насыщенности и светлоты цвета, по организации цветовой гармонии		
	Практическая работа №7 Выполнение упражнений акварелью способами лессировки и «ала прима»		
	Практическая работа №8 Рисование акварелью и гуашью		

	Практическая работа №9 Построение квадрата, прямоугольника и круга в перспективе в разных положениях относительно горизонта		
	Практическая работа №10 Выполнение графического упражнения «Тональный масштаб»		
	Практическая работа №11 Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы		
	Практическая работа №12 Рисование натюрморта из объемных геометрических тел		
Тема 1. 5. Рисование с натуры	Содержание учебного материала	1	
	Практическая работа №13 Рисование предметов домашнего обихода		
Тема 1.6. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы (куба, пирамиды, цилиндра, конуса, шара)	Содержание учебного материала	1	ПК 1.2-1.4
	Практическая работа №14 Рисование натюрморта из предметов быта	1	2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
Тема 1. 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений	Содержание учебного материала	12	ПК 1.2-1.4
	Практическая работа №15 Рисование с натуры фруктов	2	2.2-2.8 3.2-3.6
	Практическая работа №16 Рисование с натуры овощей	2	4.2.-4.5 5.2-5.5
	Практическая работа №17 Рисование с натуры растений	2	ОК 1-11
	Практическая работа №18 Рисование натюрморта из плодов, растений	2	
	Практическая работа № 19 Рисование натюрморта из корзин с цветами	2	
	Практическая работа № 20 Рисование натюрморта из фруктов и овощей	2	
Тема 1. 8. Рисование с натуры животных птиц	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4
	Практическая работа № 21 Рисование с натуры чучела птицы цветными карандашами и акварелью	2	2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5
	Практическая работа № 22 Выполнение этюда с неподвижной натуры	2	

	животного		5.2-5.5 ОК 1-11
	Практическая работа № 23 Выполнение этюда с неподвижной натуры рыбы	2	
Тема 1. 9. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов	Содержание учебного материала	16	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	Практическая работа № 24 Рисование с натуры пирожных	2	
	Практическая работа № 25 Рисование с натуры тортов различных форм	2	
	Практическая работа № 26 Выполнение композиции квадратного торта	2	
	Практическая работа № 27 Выполнение композиции круглого торта	2	
	Практическая работа № 28 Выполнение композиции пирожных	2	
	Практическая работа № 29 Выполнение композиции бутербродов	2	
	Практическая работа № 30 Выполнение композиции пирожного-корзинки	2	
	Практическая работа № 31 Выполнение композиции блюда	2	
Раздел 2. Лепка		21	
Тема 2. 1. Основы лепки	Содержание учебного материала	15	
	Виды скульптурных изображений	1	
	Практическая работа № 32 Лепка растительного орнамента	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	Практическая работа № 33 Лепка овощей	2	
	Практическая работа № 34 Лепка фруктов	2	
	Практическая работа № 35 Лепка грибов	2	
	Практическая работа № 36 Лепка фигурок животных	2	
	Практическая работа № 37 Лепка птиц	2	

	Практическая работа № 38 Лепка фигурок людей	2	
Тема 2. 2. Изготовление макетов тортов	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	Практическая работа № 39 Рисование эскиза макета торта	2	
	Практическая работа №40 Самостоятельное изготовление макетов тортов по собственным эскизам	4	
	Дифференцированный зачет	1	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисования и лепки»;
- комплект материалов рисования и лепки;
- объемные модели геометрических фигур;
- образцы орнаментов;
- макеты пирожных и тортов.

Техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

В случае необходимости:

Учебная лаборатория оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.2.1 примерной программы по данной профессии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2014.

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

Дополнительные источники:

Бутейскис 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

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

Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа

Неборечка.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:		
выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент;	правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;
рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода;	- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;
рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;	- точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;
рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;	- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,	практические задания, внеаудиторная

<p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов ,и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>самостоятельная работа.</p>
<p>Знать:</p>		
<p>техника рисунка и ее многообразие;</p> <p>техника выполнения рисунка с натуры;</p> <p>техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</p> <p>композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции;</p> <p>композиция тортов;</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов;</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%</p>	<p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>устный опрос практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>тестирование, практические задания внеаудиторная самостоятельная</p>

техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.	правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов	работа; практические задания внеаудиторная самостоятельная работа.
---	--	--