

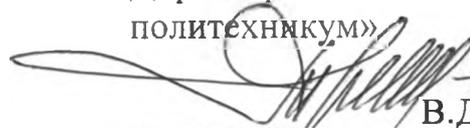
Приложение
к программе СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»



В.Д. Тришевский

«30» июля 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10 «Рисование и лепка»

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

2022

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»

Протокол № 10

От «30» июня 2022 г.

Председатель цикловой комиссии

Заман / Т.А. Замана

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Рисование и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, приказ Минобрнауки №730 от 02.08.2013 г., и с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Рубцова Наталья Васильевна, преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», г. Богданович

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОП.10 Рисование и лепка обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- 6, 9, 10. ПК 2.3, 2.5-2.8, ПК3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5, ЛР 4-5, ЛР 7- 8, ЛР 10-11, ЛР 13-14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 21.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР 4.-5. ЛР 7.- 8. ЛР 10.-11. ЛР 13.-14. ЛР 16. ЛР 18. ЛР 21. ОК 1-6, 9,10	<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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ОП.10
ДИСЦИПЛИНЫ «Рисование и лепка»**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	49
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лекции	18
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	1
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала:	2	
	Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами специальности	1	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР 4.-5. ЛР 7.- 8. ЛР 10.-11.ЛР 13.-14. ЛР 16. ЛР 18. ЛР 21. ОК 1-6, 9,10
	В том числе практических и лабораторных работ	1	
	Различные упражнения по рисованию карандашом		
Раздел 1. Рисование Тема 1.1. Основы рисования	Содержание учебного материала:	16	
	1. Техника рисунка и ее многообразие. 2. Законы композиции: равновесие. 3. Законы композиции: динамика и статика; симметрия. 4. Законы композиции: динамика и статика; симметрия. 5. Правила, приемы и техника рисования. 6. Правила нанесения различных линий 7. Техника работы акварелью и гуашью. 8. Понятие о цвете и цветовой гармонии.	8	
	В том числе практических и лабораторных работ Практическая работа №1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые и вертикальные линии). Практическая работа №3. Выполнение упражнения по рисованию: (горизонтальные, линии). Практическая работа №4. Выполнение упражнения по рисованию: (криволинейные линии). Практическая работа №5. Выполнение упражнения по рисованию акварелью и гуашью.	8	

<p>Тема 1.2. Рисунок с натуры</p>	<p>Содержание учебного материала: 1.Рисование с натуры 2.Понятие о цвете и его психологическое воздействие. 3.Значение цвета в кондитерском производстве. 4.Законы композиции. В том числе практических и лабораторных работ Практическая работа №1. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. Практическая работа №2. Рисование фруктов и овощей. Практическая работа №3. Рисование с натуры пирожных различной формы. Практическая работа №4. Рисование с натуры тортов различной формы.</p>	<p>8 4 4</p>	<p>ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР 4.-5. ЛР 7.- 8. ЛР 10.-11.ЛР 13.-14. ЛР 16. ЛР 18. ЛР 21. ОК 1-6, 9,10</p>
<p>Тема 1.3 Композиция тортов</p>	<p>Содержание учебного материала: 1. Составление композиции тортов В том числе практических и лабораторных работ 1. Составление композиции тортов</p>	<p>2 1 1</p>	<p>ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР 4.-5. ЛР 7.- 8. ЛР 10.-11.ЛР 13.-14. ЛР 16. ЛР 18. ЛР 21. ОК 1-6, 9,10</p>
<p>Раздел 2. Лепка</p>			
<p>Тема 2.1.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	<p>16</p>	<p>ПК 2.3, 2.5-</p>

	<p>1. Основы лепки. 2. Содержание и задачи лепки. 3. Скульптура и лепка 4. Инструменты для лепки 5. Материалы для лепки 6. Материалы лепки в кондитерском производстве. 7. Техника лепки макетов торта различной формы. 8. Техника лепки элементов украшения для тортов</p>	8	2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР 4.-5. ЛР 7.- 8. ЛР 10.-11.ЛР 13.-14. ЛР
	В том числе практических и лабораторных работ	8	16. ЛР 18. ЛР 21. ОК 1-6, 9,10
	Практическая работа №1. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.		
	Практическая работа №2. Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза.		
	Практическая работа №3. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.		
	Практическая работа №4. Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка отчетов по практическим работам. Представление альбома с рисунками по заданным условиям. Представление портфолио. Подготовка макетов тортов		
Консультации		2	
Дифференцированный зачет		2	
	Всего:	49	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Рисования и лепки», оснащенный оборудованием:

- рабочие места преподавателя и обучающихся;
- доска классная;
- стол для постановок;
- мольберты;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине; - нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия,2021.

Дополнительные источники:

Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2009.

Бутейский Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.

Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.

Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. E-mail:sp@konliqa.ru

Видео:

1.Учимся рисовать.- М., Видеостудия «КВАРТ».

2.Уроки рисования: часть 1 и 2.- М., Видеостудия «КВАРТ». Лепка элементов торта

3.Нлеborchka.ru

4.Оформление торта

5.Нлеborchka.ru, Мастер-классы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: 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>Умение: 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>Демонстрирует знания: Сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Методы и способы решения профессиональных задач в области рисования с натуры пирожных и тортов украшения для тортов; Технику лепки макетов различной формы. Знания информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Обеспечивает безопасные условия труда в профессиональной деятельности. Добросовестно и своевременно выполняет творческие практические работы. Демонстрирует методы и способы решения профессиональных задач в области рисования Организует собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий итоговый контроль, оценивает и корректирует собственную деятельность, несет ответственность за результаты своей работы. Осуществляет поиск и использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач. Использует информационно коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Тестирование усвоенных знаний с оценкой по эталону. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ</p>