

Приложение 2.28

*к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА**

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Профессиональная дисциплина ОП.10 Основы рисования и лепки является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, 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
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12	<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— 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— композиции тортов— выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, и растительного орнамента— выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	43
из них обязательная аудиторная	36
в том числе в форме практической подготовки	15
В том числе:	
- теоретическое обучение	18
- практические занятия	15
- контрольная работа	1
Самостоятельная работа	7
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	2

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 часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1.	<i>Рисование</i>	20	
Тема 1.1 Основы рисунка	Содержание учебного материала:	5	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	1 Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер».	2	
	2. Рисунок как основа художественного изображения.		
	3. Материалы и принадлежности для рисунка.		
	4. Организация рабочего места.		
	В том числе практические занятия:	2	
	1 Практическое занятие 1 Рисование цветовой гаммой	1	
	2 Практическое занятие 2 Рисование ахроматическими и хроматическими цветами	1	
	В том числе самостоятельные занятия:	1	
	1 Понятие о технологии графики.	1	
	Тема 1.2 Цвет в композиции рисунка	Содержание учебного материала:	
1 Понятие о цвете и цветовой гармонии.		4	
2 Ахроматические и хроматические цвета.			
3 Цветовые нюансы и контрасты.			
4 Техника работы акварелью и гуашью.			
В том числе практические занятия:		3	
1. Практическое занятие 3 Упражнения в технике акварели.		1	
2 Практическое занятие 4 Упражнения с цветовой гаммой		1	
3. Практическое занятие 5 Упражнения в технике гуаши.		1	
В том числе самостоятельные занятия:		1	
1. Рисование в технике акварели и гуаши.		1	
Тема 1.3 Рисунок пирожных и тортов	Содержание учебного материала:	4	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	1. Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм.	2	
	В том числе практические занятия:	2	
	1 Практическое занятие 6 Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы.	1	
	2 Практическое занятие 7 Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы.	1	

	В том числе самостоятельные занятия:	1			
	1 Построение геометрических фигур	1			
Тема 1.4. Композиция тортов	Содержание учебного материала:	5	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8		
	1. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.	3			
	2. Композиция пирожных и тортов различных форм.				
	3. Контрольная работа				
	В том числе практические занятия:	2			
	1 Практическое занятие 8 Разработка композиции торта прямоугольной формы.	1			
	2 Практическое занятие 9 Разработка композиции торта круглой формы.				
	3 Практическое занятие 10 Разработка композиции торта фигурной формы.	1			
	В том числе самостоятельные занятия:	2			
	1 Рисование пирожных и тортов различной формы.	1			
2 Рисунок торта сложной формы	1				
Раздел 2	Лепка	16			
Тема 2.1. Основы лепки	Содержание учебного материала:	10	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8		
	1 Язык скульптуры и динамика объема.	4			
	2 Содержание и задачи лепки.				
	3 Инструменты и материалы для лепки.				
	4 Приемы лепки.				
	В том числе практические занятия:	6			
	1 Практическое занятие 11 Лепка цветов, овощей, фруктов,	2			
	2 Практическое занятие 12 Лепка элементов рельефного растительного орнамента. животных, птиц.	2			
	3 Практическое занятие 13 Лепка рельефного растительного орнамента.	2			
	В том числе самостоятельные занятия:	1			
	1. Скульптура и лепка	1			
	Тема 2.2 Изготовление макетов тортов	Содержание учебного материала:		4	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
		Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы.		1	
В том числе практические занятия:		3			
1. Практическое занятие 14 Изготовление элементов пластики и декора к макету торта		1			
2. Практическое занятие 15 Изготовление макета торта по эскизу (выполненному ранее)		2			

	В том числе самостоятельные занятия:	1	
1	Изготовление торта сложной формы	1	
	<i>Зачет</i>	2	
	Всего:	36/43	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины

кабинет № 6 « Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащен следующим оборудованием: парты, стулья, доска, методические пособия, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты, портреты выдающихся ученых);

а так же техническими средствами обучения: компьютер, проектор, информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Печатные издания

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2021
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2000
3. Шорохов Е.В. Композиция., М., Просвещение , 1986.
4. Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 1996.
5. Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 1996.
6. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 1996.

Электронные издания (ресурсы):

1. <http://nacherchy.ru/>; <http://www.cherch.ru/>; <http://cherchenye.ru/>;
<http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — технику рисунка и ее многообразие — технику выполнения рисунка с натуры — технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов — композиции тортов — выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, и растительного орнамента — выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции 	<p>90-100 % правильных ответов – «5»</p> <p>70-89 % правильных ответов – «4»</p> <p>50-69 % правильных ответов – «3»</p> <p>Менее 50 % - «2»</p>	<p>Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> — предварительный контроль (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы; — текущий контроль знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия; — тематический контроль (выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия тестирование; самостоятельные графические работы; — промежуточная аттестация (осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.

<p>— Умения:</p> <p>— выполнять упражнения по рисованию</p> <p>— рисовать различного вида орнамент</p> <p>— рисовать с натуры предметы геометрической формы</p> <p>— рисовать с натуры предметы домашнего обихода</p> <p>— рисовать фрукты и овощи</p> <p>— рисовать с натуры пирожные и торты различной формы</p> <p>— рисовать торты различной конфигурации</p> <p>— выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента</p> <p>— выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции</p>	<p>90-100 % правильных ответов – «5»</p> <p>70-89 % правильных ответов – «4»</p> <p>50-69 % правильных ответов – «3»</p> <p>Менее 50 % - «2»</p>	<p>Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:</p> <p>— предварительный контроль (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы;</p> <p>— текущий контроль знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия;</p> <p>— тематический контроль (выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия тестирование; самостоятельные графические работы;</p> <p>— промежуточная аттестация (осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.</p>
---	--	---