

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол
от 30.08.2022 г. № 46



Ю. А. Митько

Приказ от 30.08.2022 г. № 145/1-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 15 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Период обучения 2022-2024

2022

УМК ООП СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 15 «Рисование и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик: Клешнина О.В., преподаватель, ВКК

Рассмотрена на заседании методического совета
протокол № 46 от 30.08.2022 г.

Председатель методического совета  И.С. Шаманьева

Согласовано:

Зам. директора по УР  И.Н.Субботина

СОДЕРЖАНИЕ.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 15 «Рисование и лепка»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код ПК и ОК	Код ЛР	Знания	Умения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	ЛР 11	- Теоретические основы изобразительной грамоты; - Основные правила рисунка, законы композиции и перспективы, техники рисунка и последовательности его выполнения; - Основные понятия о цветовых сочетаниях; - Основы анатомии человека для лепки фигур; - Особенности техники лепки из соленого теста и мастики; - Правила работы с инструментами для лепки; - Правила окраски и сушки изделий из соленого теста и мастики - Правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики.	- Выполнять линейные упражнения по рисованию; - Выполнять надписи различными шрифтами; - Рисовать различного вида орнаменты в карандаше и цвете; - Рисовать предметы геометрической формы с учетом пространственной перспективы; - Рисовать эскизы пирожных и тортов различной формы, используя выразительные средства композиции и цвет; - Готовить соленое тесто и мастику; - Окрашивать мастику двумя основными способами; - Выполнять из различных материалов декоративные элементы украшений: фрукты, овощи, цветы и различные орнаменты; - Выполнять лепку объемных фигур из различного материала; оформлять кондитерские изделия декоративными элементами из теста и сахарной мастики.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	35
в том числе:	
теоретическое обучение	5
практические занятия	28
консультации	-
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
2	3	4
Раздел 1. Рисование		17
Тема 1. Общее понятие о рисовании, лепке	Теоретическое занятие: Основы рисования. (содержание: материалы, техники, приемы рисования и лепки; развитие глазомера)	2
Тема 1.2. Каллиграфия.	Практическое занятие №1: Выполнение начальных упражнений по рисованию. (содержание: выполнение упражнений по каллиграфии, выполнение надписей различными шрифтами)	2
Тема 1.3. Линейная перспектива, объемные тела и их построение.	Практическое занятие № 2: Перспективное построение. (содержание: выполнение рисунка перспективного построения куба и прямоугольного параллелепипеда, выполнение рисунка объемных геометрических тел с учетом перспективного построения)	2
Тема 1.4. Орнаменты.	Практическое занятие № 3: Ленточный орнамент. (содержание: выполнение рисунка ленточного орнамента; выполнение рисунка симметричного ленточного орнамента с геометрическим мотивом)	2
	Практическое занятие № 4: Композиционно-замкнутый орнамент. (содержание: выполнение эскиза композиционно-замкнутого орнамента в круге, в квадрате)	2
Тема 1.5. Понятие о цвете.	Теоретическое занятие: Цветовые гармонии и сочетания.	1
	Практическое занятие № 5: Выполнение орнамента в теплой цветовой, в холодной цветовой гамме.	2
	Практическое занятие № 6: Выполнение орнамента в контрастной цветовой гамме, в монохромной цветовой гамме.	2
	Практическое занятие № 7: Выполнение эскиза торта в цвете на заданную тему	2
Раздел 2. Моделирование из соленого теста		7
Тема 2.1 Соленое тесто.	Теоретическое занятие: Приемы и техники лепки из соленого теста. (содержание: состав, способ приготовления соленого теста; инструменты и приспособления для лепки, способы высушивания, окраски и хранения готовых	1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
	изделий; использование специй для декорирования)	
	Практическое занятие № 8: «Цветочное панно». (содержание: приготовление соленого теста; лепка цветов, листьев, сборка рельефного панно)	2
	Практическое занятие № 9: «Корзина с фруктами» (содержание: выполнение из соленого теста рельефного панно корзина с фруктами)	2
	Практическая работа № 10: 3D моделирование. (содержание: выполнение из соленого теста мини-фигурок людей, животных и птиц)	2
Раздел 3. Моделирование из сахарной мастики и марципана		9
Тема 3.1 Сахарная мастика. Марципан.	Теоретическое занятие: Приемы и техники лепки из мастики и марципана. (содержание: состав, способы приготовления мастики; инструменты и приспособления для лепки; способы высушивания, окраски и хранения готовых изделий; использование стебельков, тычинок, формочек; каркасы и основы. Технология изготовления и сборки крупногабаритных композиций. Транспортировка, хранение).	1
	Практическое занятие № 11: Цветочная композиция. (содержание: лепка простых цветов и листьев яблони, гвоздики, колокольчика, нарцисса, розы, хризантем и пр.; сборка композиции из цветов и листьев)	2
	Практическое занятие № 12: 3D моделирование. (содержание: моделирование из мастики фигурок человечков, героев мультфильмов)	2
	Практическое занятие № 13: 3D моделирование. (содержание: моделирование из мастики фигурок животных)	2
	Практическое занятие № 14: 3D моделирование. (содержание: моделирование на заданную тему)	2
	Самостоятельная работа: Выполните упрощенные наброски фигуры человека	2
Промежуточная аттестация (зачет)		2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Реализация программы предусмотрены специальные помещения:

Кабинет, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы рисования», «Основы и техники лепки из сахарной мастики и марципана»

- инструменты и приспособления для лепки из соленого теста и сахарной мастики;

- наглядные макеты готовых работ;

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиа-проектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или 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.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Коева В. - Рисование и лепка кондитерских изделий. Учебное пособие, 2012, издательство: Феникс
2. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2013.
3. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. – Обнинск, 2014.
4. Сокольникова Н.М. Основы живописи. – Обнинск, 2014.
5. Сокольникова Н.М. Основы композиции. – Обнинск, 2013
6. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2013.
7. Алексеева Л.В. Внеклассные занятия по лепке школе. – М., 2012.
8. Беляева С.Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования. – М., 2012.
9. Беда Г.В. Основы изобразительной грамоты. – М., 1989.
10. Василевская Л.А. Специальное рисование. – М., 2012.
11. Волков Н.Н. Цвет в живописи. – М., 2012.
12. Герчук Ю.А. Что такое орнамент? – М., 2013.
13. Кирцер Ю.М. Рисунок и живопись. – 3-е изд. – М., 2012.
14. Костерин Н.П. Учебное рисование. – М., 2014.

15. Рабинович М.Ц. Пластическая анатомия человека, четвероногих животных и птиц. – М., 2011.
16. Ростовцев Н.Н. Академический рисунок. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2012.
17. Хананова И.Н. Соленое тесто. – М., 2014.

3.2.2. Основные электронные издания

https://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_23347.pdf

<https://www.livemaster.ru/masterclasses/lepka>

<https://nsportal.ru/user/968677/page/master-klassy>

<https://creativebaby.ru/kartini-iz-plastilina-s-detimi-tehniki/>

https://dzen.ru/sakuma_diy

<https://infourok.ru/uchebno-metodicheskoe-posobie-po-uchebnoj-discipline-risovanie-i-leka-dlya-konditerov-5040154.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль за освоением материала;
Демонстрирует умения оформлять кондитерские изделия	
Выполняет эскизы орнаментов и элементов оформления тортов в карандаше и в цвете;	
Демонстрирует умение приготавливать соленое тесто;	
Выполняет декоративные элементы украшений из соленого теста;	
Выполняет элементы украшений из сахарной мастики;	
Подкрашивает мастику двумя основными способами;	
Знания:	
Теоретические основы изобразительной грамоты и основные правила рисунка, законы композиции, техники рисунка и последовательности его выполнения	
Основные понятия о цвете и цветовых сочетаниях;	
Основы анатомии человека для лепки фигур;	
Особенности техники лепки из соленого теста и мастики;	
Правила работы с инструментами при лепке;	
Правила сушки и окраски изделий из соленого теста и мастики;	
Правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики.	

