

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ
«СОВЕТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД.02 Рисование и лепка

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
естественнонаучного профиля на
базе основного общего образования

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____/Макарова С.В./

« ____ » _____ 2017 г.

_____/_____/

« ____ » _____ 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
«Рисование и лепка»

разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов по профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

ОДОБРЕНО на заседании

методической комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол № от « ____ » _____ 2017 г.

Председатель комиссии

_____/_____/

Составитель (автор):

Иноземцева Н.К.. преподаватель высшей категории

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД. 02 Основы рисования и лепки для кондитеров

1.1. Область примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисованиеи лепка» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов по профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» является дополнительной учебной дисциплиной по выбору ФГОС среднего общего образования при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

Результатами освоения учебной дисциплины УД. 02 Рисование и лепка:

- 1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- 2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- 3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- 4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
- 5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 30 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)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (всего)	30
в том числе: рисунок, лепка, макет, письменное сообщение	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УД. 02 Основы рисования и лепки для кондитеров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала		12	1-3
	1	Техника рисунка и ее многообразие	1	1-2
	2	Материалы для рисования.	1	
	3	Техника нанесения различных линий.	1	
	4	Орнамент и его виды.	1	
	5	Рисование плоских предметов геометрической формы.	1	
	6	Построение линиями плоских фигур.	1	
	7	Практическое занятие №1. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	2
	8			
	9	Практическое занятие №2 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2	
	10			
	11	Практическое занятие №3 Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
	12			
	Самостоятельная работа обучающихся Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.		7	3
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала		19	1-3
	13	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	1	1-2
	14	Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.	1	
	15	Понятие о светотени. Стадии рисования.	1	

	16	Понятие о цвете и его психологическое воздействие.	1	1-2
	17	Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве.	1	
	18	Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов.	1	
	19	Композиция пирожных и тортов различной формы.	1	
	20	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр)	1	1-2
	21	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (конус).	1	
	22	Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки).	1	
	23	Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки).	1	
	24 25	Практическое занятие №4 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	2	2
	26 27	Практическое занятие №5 Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	
	28 29	Практическое занятие №6 Рисование фруктов и овощей.	2	
	30 31	Практическое занятие №7 Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.</i>		7	
Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала		11	1-3
	32	Выразительные средства композиции.	1	1-2
	33	Композиция тортов	1	
	34	Современные направления в оформлении тортов.	1	
	35	Виды отделочных полуфабрикатов.	1	
	36	Инструменты и приспособления для оформления тортов.	1	

	37	Композиция квадратного торта.	1	
	38	Композиция круглого торта.	1	
	39	Композиция овального торта.	1	1-2
	40	Композиция фигурных тортов.	1	
	41	Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых.	1	
	42	Изображение пирожных в виде ромба.	1	
	43	Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.	1	
	44	Практическое занятие №8	2	2
	45	Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции.		
Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов». Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).			8	3
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала		10	1-3
	46	Основы лепки.	1	1-2
	47	Содержание и задачи лепки.	1	
	48	Инструменты и материалы для лепки.	1	
	49	Техника лепки элементов украшения для тортов.	1	
	50	Материалы лепки в кондитерском производстве.	1	1-2
	51	Техника лепки макетов торта различной формы.	1	
	52	Дизайн торта.	1	
	53	Техника лепки растительного орнамента.	1	
	54	Техника лепки птиц и животных.	1	
	55	Техника изготовления кондитерских изделий.	1	
	56	Практическое занятие №9	2	2
	57	Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.		

	58	Практическое занятие №10 Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	2	
	59			
		Самостоятельная работа обучающихся <i>Лепка элементов торта.</i> <i>Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана».</i>		8
	60. Дифференцированный зачет		1	2-3
Всего			60/90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Технические средства обучения:

Телевизор, компьютер, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2012.

Дополнительные источники:

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2009.
2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.
3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.
4. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.

Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Nleboretchka.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Nleboretchka.ru, Мастер-классы.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения *лабораторных и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
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.	- выполнение и защита отчетов по лабораторным и практическим занятиям.
Знания:	
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.	выполнения практических работ; Оценка за устный опрос; решение задач, тестирование.
	Итоговый контроль дифференцированный зачет -