

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»
_____ А.В.Малгатаева
«30» августа 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Рисование и лепка

по профессиям: **43.01.09 Повар, кондитер**

п. Усть-Ордынский 2018 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической
комиссии

«_____» _____ 20____

№ _____

(номер протокола)

Председатель комиссии

(подпись)

Организация разработчик: ГБПОУ ИО «УОАТ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании требований
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Автор: Бубаев А.Н. – преподаватель спецдисциплин

Рецензент:

**Хандеева Лариса Владимировна, преподаватель спецдисциплин высшей
квалификационной категории**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 **Повар-кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при освоении программ повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке по профессии: кондитер.

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

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01 - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

Дисциплина введена для отработки навыков и трудовых действий по разработке концепций и выполнения эскизных проектов оформления блюд и кондитерских изделий на практических занятиях

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

уметь:

выполнять эскиз – основу для дальнейшей работы с материалом по лепке макета; изображать эскиз макета (торта) в цвете со светотеневой моделировкой акварельными или гуашевыми красками;

определять свойства предмета лепки – объем, пропорции, плотность, фактуру;

выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета;

изготовить макет (торта) в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий;

знать:

- правила выполнения эскизов;
- особенности лепки – объемно-пластическая, трехмерная форма;
- процесс изготовления макета (торта);
- закономерности композиции украшения кондитерского изделия;
- материалы для лепки;
- инструменты для лепки;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

учебная нагрузка обучающегося 36 часов; в том числе

практическая работа 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Рисование и лепка

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел 1. Рисование			18	
Тема 1.1. Основы рисования.	Содержание учебного материала		1	
	1.	1 Рисунок как основа художественного изображения. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места.	1	1
	Практические занятия:		1	
	2.	1 Техника нанесения различных линий.	1	2
Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке	Практические занятия:		2	
	3.	1 Рисование геометрических фигур	1	2
	4.	2 Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы.	1	2
Тема 1.3. Орнамент	Практические занятия:		3	
	5.	1 Стилизация природных форм (переработка формы конкретных растений в орнаментные)	1	2
	6.	2 Геометрические построения орнаментов по образцу.	1	2
	7.	3 Геометрические построения орнаментов по воображению	1	2
Тема 1.4. Цвет в композиции рисунка	Практические занятия:		2	
	8.	1 Упражнения в технике акварели.	1	2
	9.	2 Упражнения в технике гуаши.	1	2
Тема 1.4. Рисунок с натуры	Практические занятия:		6	
	10.	1 Рисование объемных предметов геометрической формы	1	2
	11.	2 Зарисовки овощей и фруктов	1	2
	12.	3 Рисование натюрморта из бытовых предметов.	1	2
	13.	4 Выполнение рисунков – листья рябины, смородины, ольхи	1	2
	14.	5 Выполнение натюрмортов, составленных из фруктов и овощей	1	2
	15.	6 Рисование с натуры животных и птиц	1	2
Тема 1.5. Композиция	Практические занятия:		3	
	16.	1 Рисование с натуры пирожных	1	2
	17.	2 Рисование с натуры тортов различных форм	1	2
	18.	3 Разработка композиции тортов различных форм.	1	2
Раздел 2. Лепка			18	
	Содержание учебного материала		1	
	19.	1 Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки	1	1
	Практические занятия:		17	
	20.	1 Техника лепки цветов и растений. Лепка цветов и растений	1	2
	21.	2 Лепка композиции из цветов и растений	1	2
	22.	3 Лепка рельефного орнамента	1	2

	23.	4	Лепка рельефного орнамента	1	2
	24.	5	Техника лепки овощей и фруктов, грибов. Лепка овощей и фруктов, грибов	1	2
	25.	6	Лепка овощей и фруктов, грибов	1	2
	26.	7	Техника лепки животных. Лепка животных	1	2
	27.	8	Лепка животных	1	2
	28.	9	Техника лепки птиц. Лепка птиц	1	2
	29.	10	Лепка птиц	1	2
	30.	11	Техника лепки сказочных персонажей. Лепка сказочных персонажей	1	2
	31.	12	Лепка сказочных персонажей	1	2
	32.	13	Техника лепки людей. Лепка человеческого лица и тела.	1	2
	33.	14	Изготовление макета торта по эскизам	1	2
	34.	15	Изготовление макета торта по эскизам	1	2
	35.	16	Выполнение макетов тортов по эскизам	1	2
	36.	17	Защита работ. Зачет	1	2
				Всего:	36

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Черчение и рисование»;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисование»;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник для нач. проф. образования /И.Н.Иванова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр Академия, 2015.

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: Учеб для проф. учеб. заведений. - М Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Бродский А. М. Черчение: Учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Интернет-ресурсы:

1. Образовательный портал: <http://www.edu.sety.ru>
2. Образовательный портал: <http://www.edu.bd.ru>
3. Книжный портал: <http://www.bookivedi.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выполнять эскизы – основу для дальнейшей работы с материалом по лепке макета;	оценка практической работы; зачет
изображать эскиз макета (торта) в цвете со светотеневой моделировкой акварельными или гуашевыми красками;	оценка практической работы; зачет
определять свойства предмета лепки – объем, пропорции, плотность, фактуру;	оценка практической работы; зачет
выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета;	оценка последовательности работы; зачет
изготовить макет (торта) в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий;	оценка практической работы; зачет
Знания:	
правила выполнения эскизов	оценка практической работы
особенности лепки – объемно-пластическая, трехмерная форма;	оценка практической работы
процесс изготовления макета (торта);	оценка практической работы
закономерности композиции украшения кондитерского изделия;	оценка практической работы
материалы для лепки;	оценка практической работы
инструменты для лепки;	оценка практической работы