

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**ГБПОУ «НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»**



Директор ГБПОУ НРПК

Казаков азаков А.Е.

31 августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД. 04. Рисование и лепка

2016 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Рисование и лепка
разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии СПО 19.01.17.
Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Нефтекумский региональный
политехнический колледж»

Разработчики:

Маркова И.Г. - мастер производственного обучения, ГБПОУ
«Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Рассмотрена и одобрена профессионально методическим
объединением педагогов профессии «Мастер отделочных строительных
работ», «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования
(по отраслям), «Сварщик (ручной и частично механизированной сварки
(наплавки))», Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессиям СПО: 19.01.17. Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

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

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

В результате освоения 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 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 57 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
Рисование и лепка**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	85
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	57
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Написать рефераты Создать презентации Составить конспекты	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание	2	
	1-1 Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника	2	1
	1-2 нанесения различных линий. Орнамент и его виды.		
	Практические занятия	4	
	1-3 Практическое занятие № 1. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование	2	
	1-4 композиционно-замкнутого орнамента.		
	1-5 Практическое занятие № 2. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые	2	
1-6 вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). Рисование ленточного и сетчатого орнамента.			
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров.</i> <i>Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.</i> Примерная тематика домашней работы <i>Техника рисунка и ее многообразие.</i>	7	
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание	8	
	1-7 Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	2	2
	1-8		
	1-9 Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени.	2	2
	1-10 Градации светотени.		
	1-11 Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском	2	
	1-12 производстве.		
	1-13 Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов.	2	2
1-14 Композиция пирожных и тортов различной формы .			
	Практические занятия	8	
1-15 Практическое занятие № 3. Рисование с натуры геометрических фигур и	2		
1-16 предметов геометрической формы.			

	1-17 1-18	Практическое занятие № 4. Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	
	1-19 1-20	Практическое занятие № 5. Рисование фруктов и овощей.	2	
	1-21 1-22	Практическое занятие № 6. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.</i> <i>Примерная тематика домашней работы</i> <i>Рисунок с натуры.</i>		7	
Тема 3.	Содержание		8	
Композиция тортов	1-23 1-24	Выразительные средства композиции	2	2
	1-25 1-26	Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов.	2	2
	1-27 1-28	Композиции квадратного, круглого, овального и фигурных тортов.		
	1-29 1-30	Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.	2	2
	Практические занятия		4	2
	1-31 1-32	Практическое занятие № 7. Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции.	2	
	1-33 1-34	Практическое занятие № 8. Выполнение рисунка торта круглой и овальной формы, используя выразительные средства композиции.	2	
	<i>Самостоятельная работа учащихся</i> <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов».</i> <i>Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).</i> <i>Примерная тематика домашней работы</i> <i>Композиция тортов.</i>		7	
Тема 4.	Содержание		18	
Лепка	1-35	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2	2

1-36	Техника лепки элементов украшения для тортов.		
1-37 1-38	Материалы лепки в кондитерском производстве.	2	2
1-39 1-40	Техника лепки макетов торта различной формы.	2	3
1-41 1-42	Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов.	2	3
1-43 1-44	Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.	2	3
1-45 1-46	Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов.	2	3
1-47 1-48	Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов.	2	3
1-49 1-50	Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза.	2	3
1-51 1-52	Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	2	3
Практические занятия		4	
1-53 1-54	Практическое занятие № 9. Выполнение лепки орнамента (по заданию)	2	
1-55 1-56	Практическое занятие № 10. Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам.	2	
Самостоятельная работа обучающихся <i>Лепка элементов торта.</i> <i>Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана».</i> <i>Примерная тематика домашней работы</i> <i>Лепка.</i>		7	
1-57	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		57	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Комплект учебно–методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

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, 2013.

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. Nleboreshka.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Nleboreshka.ru, Мастер-классы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<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 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ
Дифференцированный зачет	