

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУДП.02 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА
общеобразовательного цикла
программа подготовки квалифицированных рабочих ,служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Р. п. Красный Октябрь 2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДП.02 «Специальное рисование и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик: ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

Разработчик: Макарова Наталья Сергеевна – преподаватель ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум».

Рекомендовано к использованию:
Протокол заседания методической
комиссии общеобразовательных
дисциплин
№ 1 от 28 августа 2017г.

Председатель методической
комиссии Меретабитова Н.Т.

Согласована:

Заместитель директора по УПР
Фаркова С.В.



СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУДД. 01 Рисование и лепка для кондитеров

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДП.02 «Специальное рисование и лепка» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и на основании компетенций WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

Тематический план содержит два раздела: рисование и лепка. Программа курса способствует приобретению учащимися профессионально значимых качеств, умений и навыков, формированию эстетического отношения к миру прекрасного. Обучение рисованию и лепке повышает уровень профессиональной подготовки будущих специалистов, способствует развитию их творческого отношения к труду.

В задачи предмета входят:

- а) изучение теоретических основ изобразительной грамоты, дающих общие законы выполнения рисунков;
- б) развитие пространственного мышления;
- в) усвоение законов композиции, техники рисунка и последовательности его выполнения;
- г) ознакомление с понятием формы предмета

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке 43.01.09 по профессии Повар, кондитер. Дисциплина входит в состав дополнительных учебных дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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 из мастики марципана;
- 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 из мастики и марципана;
- технику лепки макетов различной формы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объём образовательной нагрузки – 144 часа, в том числе:

Теоретическое обучение – 64 часа;

Лабораторно-практические занятия – 76 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объём образовательной нагрузки | 144 |
| Всего занятий | 140 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 64 |
| практические занятия | 76 |
| Консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| <i>Наименование разделов и тем</i> | <i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i> | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> | <i>Осваиваемые элементы компетенций</i> |
|--|--|---|-------------------------|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | | <i>4</i> |
| Тема 1. Основы рисования | <i>Содержание учебного материала</i> | 20 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Изучение техники рисунка и его многообразие. • Материалы для рисования. • Техника нанесения различных линий. • Геометрические композиции в рисунке. • Выполнение рисунка геометрическим методом. • Изобразительные средства орнамента. • Виды орнамента и его рисование. • Изучение техники стилизации предмета. • Композиция в рисунке и последовательность работы над рисунком. • Цвет в композиции рисунка. • Колорит, цветовая гамма. • Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью. | 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | 1 | <i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | <i>Тематика практических занятий</i> | 8 | | |
| | <i>Лабораторно-практическая работа №1</i> - Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. | 2 | 2 | <i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | <i>Лабораторно-практическая работа №2</i> - Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). Рисование ленточного и сетчатого орнамента. | 2 | | |
| <i>Лабораторно-практическая работа №3</i> - Рисование орнаментов и трафаретов для тортов. | 4 | | | |
| Тема 2. Рисунок с натуры | <i>Содержание учебного материала</i> | 24 | | <i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Изучение техники рисования с натуры. • Построение рисунка в перспективе. • Изучение переноса рисунка в перспективу | 14 1 1 1 | 1 | |

| | | | | |
|--------------------------------------|--|--|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Композиция рисунка в перспективе. • Понятие натюрморт. • Техника выполнения натюрморта гуашью . • Понятие о портрете. • Зарисовки портрета с натуры. • Пейзаж., наброски пейзажа • Последовательность работы над рисунком с натуры тортов. | 1 1 1 1 1 1 1 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Понятие светотени. Градации светотени. Штриховка. • Значение цвета в кондитерском производстве. • Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. | 1 1 2 | | |
| | Тематика практических занятий | 10 | | |
| | Лабораторно-практическая работа №4 - Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. | 2 | 2 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 |
| | Лабораторно-практическая работа №5 - Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений. | 2 | | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 |
| | Лабораторно-практическая работа №6 - Рисование фруктов и овощей. | 2 | | ПК 4.1-4.5 |
| | Лабораторно-практическая работа №7 - Рисование с натуры животных, птиц, рыб. | 2 | | ПК 5.1-5.5 |
| | Лабораторно-практическая работа №8 - Рисование с натуры пирожные и торты различной формы | 2 | | |
| Тема 3. Композиция тортов | Содержание учебного материала | 32 | | ОК 1-7,9,10 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Законы композиции. • Выразительные средства композиции. • Композиция тортов. • Современные направления в оформлении тортов. • Виды отделочных полуфабрикатов. • Инструменты и приспособления для оформления тортов. • Композиция квадратного торта. • Композиция круглого торта. • Композиция овального торта. | 16 1 1 2 2 1 2 2 2 2 | 1 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |

| | | | | |
|---|---|-----------|---|--------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Композиция фигурных тортов. | 1 | | |
| | Тематика практических занятий | 16 | | |
| | Лабораторно-практическая работа №9 – Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции. | 4 | 2 | ОК 1-7,9,10 |
| | Лабораторно-практическая работа №10 - Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции. | 4 | | ПК 1.1-1.5 |
| | Лабораторно-практическая работа №11 - Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции. | 4 | | ПК 2.1-2.8 |
| | Лабораторно-практическая работа №12 - Композиция пирожных, корзинок с цветами, бутербродов. | 4 | | ПК 3.1-3.6 |
| | | | | ПК 4.1-4.5 |
| | | | | ПК 5.1-5.5 |
| Тема 4. Лепка | Содержание учебного материала | 46 | | ОК 1-7,9,10 |
| | | 20 | 1 | ПК 1.1-1.5 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Основы лепки. | 1 | | ПК 2.1-2.8 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Содержание и задачи лепки. | 1 | | ПК 3.1-3.6 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Виды скульптурных изображений | 2 | | ПК 4.1-4.5 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Приемы и техника лепных изображений. | 2 | | ПК 5.1-5.5 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Материалы лепки в кондитерском производстве. | 2 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Техника лепки элементов украшения для тортов. | 1 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Последовательность лепки растений рельефного орнамента | 1 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Лепка овощей. | 1 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Лепка фруктов, грибов | 1 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Лепка цветов | 2 | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Последовательность лепки животных. | 1 | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Последовательность лепки птиц | 1 | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Последовательность лепки фигуры человека | 2 | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Последовательность лепки геометрических тел | 2 | | | |
| | Тематика практических занятий | 26 | | ОК 1-7,9,10 |
| | Лабораторно-практическая работа №13 - Выполнение лепки орнамента (по заданию). | 4 | 2 | ПК 1.1-1.5 |
| | Лабораторно-практическая работа №14 - Лепка растительного орнамента. | 4 | | ПК 2.1-2.8 |
| | Лабораторно-практическая работа №15 - Лепка птиц и животных по эскизам и фото. | 6 | | ПК 3.1-3.6 |
| | | | | ПК 4.1-4.5 |
| | | | | ПК 5.1-5.5 |

| | | | | |
|---|---|------------|---|---|
| | <i>Лабораторно-практическая работа №16-</i> Лепка цветов различных сортов. | 6 | | |
| | <i>Лабораторно-практическая работа №17-</i> Изготовление съедобных элементов декора. | 4 | | |
| | <i>Лабораторно-практическая работа №18-</i> Лепка мелких хлебобулочных изделий. | 2 | | |
| Тема 5. Макетирование | <i>Содержание учебного материала</i> | 18 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Изучение и совершенствование техники макетирования • Особенности изготовления макетов тортов и пирожных. | 2 2 | 1 | <i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | <i>Тематика практических занятий</i> | 14 | | |
| | <i>Лабораторно-практическая работа №19-</i> Выполнение развертки куба, треугольника, шара. | 2 | 2 | <i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | <i>Лабораторно-практическая работа №20 -</i> Изготовление макета торта по эскизам. | 6 | | |
| | <i>Лабораторно-практическая работа №21-</i> Изготовление макетов пирожных по эскизам. | 6 | | |
| Консультации | | 2 | | |
| Темы консультаций: Техника рисунка и ее многообразие. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. Законы композиции, Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Техника лепки элементов украшения для тортов. | | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 2 | | |
| Всего: | | 144 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Рисование и лепки».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисования и лепки»;
- комплект материалов рисования и лепки;
- объемные модели геометрических фигур;
- образцы орнаментов;
- макеты пирожных и тортов.

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 160 с.

Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. Образования / И.Н. Иванова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Кирцер, Ю.М. Рисунок и живопись: учеб.пособие.- 3 изд., стер. – М.: Высш. шк., 2012.

Шембель, А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: учеб.для проф. учеб. заведений.-4-изд., стер. – М.: ВУСШ.ШК., изд. Центр «Академия», 2011.

Дополнительные источники:

Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М., издательский центр Академия, 2009 г., 304 стр.

В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Издательство: Академия, 2010 год, 432 стр.

З.П. Матюхина, Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов Издательство: Проф-ОбрИздат, 2001 г., 272 стр.

Интернет-ресурсы:

Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа

>index.php?option=cjm...itemid...topic,доступная.

Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа

>Мастер-класс, доступная.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий. По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий

контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Уметь: | |
| <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 различных форм;</p> <p>рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов ,и растительного орнамента;</p> <p>выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p> | <p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа.</p> |
| Знать: | |
| <p>техника рисунка и ее многообразие;</p> <p>техника выполнения рисунка с натуры;</p> <p>техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</p> <p>композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции;</p> <p>композиция тортов;</p> <p>техника лепки элементов украшения для тортов;</p> <p>техника лепки макетов различной формы.</p> | <p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>устный опрос лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>тестирование,</p> <p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работ</p> |