

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.10. РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

НОВОМОСКОВСК

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Павлова Татьяна Васильевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 43.01.09 «Повар».

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 учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: выполнять графические упражнения, упражнения в цвете, рисовать по образцу, рисовать с натуры, рисовать по памяти и воображению, освоить приемы лепки, изготавливать макеты тортов по эскизам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: основы изобразительной грамоты: перспективы, линейно-конструктивного построения формы предмета на плоскости, законов светотени, цветоведения и композиции.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
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.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Рисование			23/16	
Тема 1.1. Основы рисования. Цели и задачи рисования. Виды орнаментов.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Цели и задачи рисования. Рисунок – важнейшая область художественного творчества. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисования и её разнообразие. Понятие композиции. Виды орнаментов. Развитие чувства композиции.		
	Практические занятия		2	
	1	Выполнение начальных упражнений по рисованию.		
	2	Рисование орнамента. Создание мотива.		
	Самостоятельная работа			
		Выполнение упражнений по рисованию снежинок, имеющих многообразие причудливых геометрических форм, используя зрительную память и воображение.		
	Построение ленточного орнамента с помощью стилизации природных форм.			
Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы: куба, шара, пирамиды, призмы, предметов домашнего обихода.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Перспектива. Восприятие пространства. Композиция в рисунке. Последовательность работы над рисунком. Понятие о светотени, штриховке. Подготовка к рисованию с натуры. Последовательность работы над рисунком. Обобщение рисунка. Создание фона. Составление натюрморта. Компоновка рисунка.		
	Практические занятия		2	
	1	Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы: куба, шара, пирамиды, призмы в различных положениях. Последовательность композиционного размещения рисунка предметов быта: тарелки, чашки, вазы, кувшина. Составление натюрморта из геометрических тел. Техника наложения штриховки. Светотеневая моделировка.		
	Самостоятельная работа			
		Выполнение упражнений связанных с освоением техники штриховки.		
		Выполнение простого натюрморта из двух-трех бытовых предметов.		
Тема 1.3. Рисование с	Содержание учебного материала		1	2

натуры растений.	1	Построение рисунка листьев и цветов графическим карандашом. Наложение тональных оттенков.		2
	Практические занятия			
	1	Рисование с натуры растений: листьев и цветов. Построение рисунка с натуральных образцов растений с последующим обобщением рельефа растений.		
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение по теме: «Живописные возможности натюрморта»		
Тема 1.4. Рисование с натуры овощей, фруктов и ягод.	Содержание учебного материала			2
	1	Рисование с натуры овощей. Составление эскиза с учетом пропорции. Построение изображений через геометрическую форму. Прорисовка составных частей. Составление натюрморта.	1	
	Практические занятия			
	1	Изображение с натуры натюрморта овощей и грибов в цветовой гамме с помощью цветных карандашей.	2	
	2	Рисование с натуры корзины фруктов в цвете.		
	Самостоятельная работа			
		Составить конспект по теме: «Этапы изображения натюрморта».		
Тема 1.5. Анималистический жанр в искусстве.		Подготовить сообщение по теме: «Анималистический жанр в искусстве».		2
	Содержание учебного материала			
	1	Сложность изображения животных, зарисовки птиц и рыб, способы передачи изображения. Составление первоначального наброска композиции, с учетом формы и пропорции тела. Средства выражения рисунка. Моделирование рисунка от общего к частному.	1	
	Практические занятия			
	1	Наброски и зарисовки зверей и животных, зарисовки птиц и рыб. Передача характера движения, выявление пропорции формы, тональных особенностей окраски и фактуры волосяного покрова при изображении животных. Проработка света и тени полутонами с учетом характерных особенностей животного.	2	
	Самостоятельная работа			
		Наброски и зарисовки домашних животных.		
Тема 1.6. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.		Выполнение набросков и зарисовок птиц в движении.		2
	Содержание учебного материала			
	1	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Выразительные средства композиции. Изобразительные принципы декоративного оформления. Стилизация элементов. Техника объемного изображения. Цветовое	1	

		оформление тортов. Особенности пирожных и тортов. Бордюры. Виды бордюра. Последовательность работы над рисунками пирожных и тортов различных форм.		
	Практические занятия		3	
1	Рисование тортов и пирожных различных форм. Изображение квадратного и круглого тортов с учетом особенностей их формы, фактуры, тональных отношений, декора, цвета.			
Самостоятельная работа				
	Выполнение зарисовки тортов и пирожных различных форм.			
Тема 1.7. Компоновка элементов украшения тортов.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Компоновка элементов украшения тортов с учетом формы, особенностей декора и назначению.		
	Практические занятия		3	
	1	Композиция тортов и пирожных. Выполнение упражнений по компоновке элементов украшения тортов.		
	Самостоятельная работа			
		Выполнить зарисовки тортов различных форм средствами цветной графики.		
Раздел 2. Лепка			9/8	
Тема 2.1. Содержание и задачи лепки.	Содержание учебного материала			
	1	Содержание и задачи лепки. Язык скульптуры и динамика объема. Виды скульптурных изображений. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений. Особенности изготовления макетов тортов.	1	
	Практические занятия			
		Лепка рельефного и растительного орнамента. Овладение навыками лепки изображений различными приемами. Создание фактуры поверхности. Творческая работа по лепке рельефного растительного орнамента. Создание цветочной композиции.	2	
		Лепка животных и птиц. Выполнение лепной композиции овощей, фруктов на основе объемных форм. Отработка навыков моделировки сложных форм на основе изображения объемных фигур животных и птиц.	2	
		Изготовления макетов тортов по эскизам. Этапы изготовления муляжей тортов. Эскиз композиции торта. Творческая работа по изготовлению макетов тортов по эскизам преподавателя.	2	
		Самостоятельная работа по изготовлению макетов тортов. Творческая работа по изготовлению макетов тортов по собственным эскизам.	2	
	Самостоятельная работа			

		Подготовить сообщение на тему: «Виды скульптурных изображений»		
		Лепка из соленого теста: рецепты, способы, виды.		
		Выполнение объемных форм.		
		Самостоятельная разработка композиции украшения торта.		
		Дифференцированный зачет		
Всего:			32 часа	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование рабочих мест:

- подставка для натурной постановки;
- флипчарт;
- мультимедийное оборудование;
- макеты тортов;
- макеты овощей и фруктов;
- бумага для рисования;
- кисти, краски, карандаши;
- палитра;
- учебники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основная учебная литература

1. Шембель А. Ф. «Рисование и лепка» Учеб. для проф. заведений- 4 издание, Изд. центр «Академия», 2010г;
2. Иванилова И. Н. «Рисование и лепка» 2-е издание, Москва, Изд. Центр «Академия», 2012г.

Дополнительная учебная литература

1. Шалаева Г. Н. «Рисование», Изд. «ЭКСМО», 2005г;
2. Барбер Баррингтон «Как нарисовать все что угодно» Издательство «Рипол Классик», 2015г;
3. Ханова И. Н. «Соленое тесто» АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2010г;
4. Чаянова Г. Н. «Соленое тесто для начинающих» Москва «Дрофа-плюс», 2008г;
5. Люция Пацци «Как украсить торт» Изд. «Ниола-пресс», 2010г.

Интернет-ресурсы

www.edu.ru
www.iphPortal.ru
www.informika.ru
www.tissu.fcub.mirea.ru
www.newsalon.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:	
Уметь:	
- выполнять графические упражнения, упражнения в цвете;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях;
- рисовать по образцу;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях;
- рисовать с натуры;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях;
- рисовать по памяти и воображению;	- самостоятельная работа;
- выполнять различные приемы лепки;	- самостоятельная работа;
- изготавливать макеты тортов по эскизам	- выполнение творческих работ
Знать:	
- основы изобразительной грамоты;	- устный опрос;
- технику рисунка, средства художественного выражения;	- подготовка докладов, сообщений по темам;
- основы перспективы, законы светотени;	- фронтальный опрос;
- законы цветоведения и композиции;	- фронтальный и индивидуальный опрос;
- линейно-конструктивного построения формы предмета на плоскости;	- контроль знаний – тестирование с помощью тестов;
- технику и композицию рисунка;	- устный опрос;
- последовательность выполнения и обобщение рисунка;	- устный опрос;
- последовательность выполнения изображение предметов мира;	- устный опрос;
- процесс и этапы создания объемного изображения из пластилина	- устный опрос