

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ МО «КИК»)

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО «КИК»
_____ Е.Е. Чалая
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.02 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.03 Рисование и лепка разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения социально-экономического профиля.
Протокол № 10 от «23» июня 2020 г.

Председатель _____ / Д.В.Матвеева /

Составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1569.

Заместитель директора
по УПР _____ /Ю.В.Саломахин/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» является дополнительной общеобразовательной 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 являются:

- 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:
максимальная учебная нагрузка обучающегося - 38 часов,
в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	38
Обязательные аудиторные учебные занятия	35
в том числе:	
практические занятия	*
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	*
Консультации	3
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

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>Уровень усвоения</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
Раздел I Рисование			18	
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	3	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4,1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	1,2	1	
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие №1 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).		1	
	Практическое занятие №2 Рисование ленточного и сетчатого орнамента.		1	
Тема 1. 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	8	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4,1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Практическое занятие №3 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.		2	
	Практическое занятие №4 Рисование с натуры предметов домашнего обихода. Понятие о светотени. Градации светотени		2	
	Практическое занятие №5 Рисование фруктов и овощей. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.		2	
	Практическое занятие №6 Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Законы композиции.		2	
Тема 1.3. Композиция тортов	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	7	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4,1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие №7 Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции.		2	
	Практическое занятие №8 Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции.		2	

	Практическое занятие №9 Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов». Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию). Примерная тематика домашней работы Композиция тортов.		1	
Раздел 2 Лепка			16	
Тема 2.1 Основы лепки	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	16	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4,1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	2-3	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14	
	Практическое занятие №10 Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов.		2	
	Практическое занятие №11 Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.		2	
	Практическое занятие №12 Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов.		2	
	Практическое занятие №13 Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.		2	
	Практическое занятие №14 Выполнение лепки орнамента (по заданию)		2	
	Практическое занятие №15 Разработка эскизов макетов тортов.		2	
	Практическое занятие №16 Изготовление макетов тортов по эскизам		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Лепка элементов торта Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана». Примерная тематика домашней работы Лепка.		1	
Контрольная работа			2	
Консультации			3	
Всего			38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства.

Технические средства обучения: - персональный компьютер.

Оборудование кабинета и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисование и лепка»;
- инструкции для проведения практических работ;
- комплект учебно-методической документации;

Инструменты и материалы для рисования и лепки: - бумага; - графитные карандаши разной твердости и мягкости; - цветные карандаши; - акварельные и гуашные краски; - круглые и плоские кисти; - резинки для стирания; - деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки; - пластилин.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. И.Н. Иванова. Рисование и лепка: учебник. – М.: Академия, 2014 г. *Дополнительные источники:*

1. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/Д.: Издательский центр «Феникс», 2001 г.

Интернет-ресурсы:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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 – контрольная работа	