

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.13 Специальный рисунок и лепка**

**Организация-разработчик:**

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Дубовик Юлия Юрьевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет ОП.13 Специальный рисунок и лепка является дополнительным предметом по выбору и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*.

## 1.3. Цели и задачи предмета - требования к результатам освоения учебного предмета:

**В рамках программы учебного предмета обучающиеся осваивают умения и знания**

ОК, ПК	Умения	Знания
ОК1-ОК7, ОК9  <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4,1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять упражнения по рисованию;</li> <li>– рисовать различного вида орнамент;</li> <li>– рисовать с натуры предметы геометрической формы;</li> <li>– рисовать фрукты и овощи;</li> <li>– рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;</li> <li>– рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;</li> <li>– выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</li> <li>– выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– технику рисунка и ее многообразие</li> <li>– технику выполнения рисунка с натуры;</li> <li>– технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</li> <li>– композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;</li> <li>– законы композиции, выразительные средства композиции;</li> <li>– композиция тортов;</li> <li>– технику лепки элементов украшения для тортов;</li> <li>– технику лепки макетов различной формы.</li> </ul>

## 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;  
промежуточная аттестация: **другие формы контроля**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	16
в том числе:	
лабораторная работа	
практические занятия	16
контрольные работы	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета: ОП. 13 Специальный рисунок и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Рисование</b>					
<b>Тема 1.1 Основы рисования</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень усвоения</i>	<b>14</b>	<b>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</b>
	1	Техника рисунка и ее многообразие. Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия.	<b>1,2</b>	4	
	2	Правила, приемы и техника рисования нанесения различных линий		4	
	3	Понятие о цвете и цветовой гармонии. Техника работы различными художественными материалами.		4	
	4	Орнамент и его виды. Применение орнамента в кондитерском искусстве.		2	
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
1	№1. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.				
<b>Тема 1.2. Рисунок с натуры</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень усвоения</i>		<b>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</b>
	<i>Практические занятия</i>			<b>8</b>	
	1	№2. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.		2	
	2	№3. Рисование фруктов и овощей. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.		2	
	3	№4. Рисование с натуры. Законы композиции.		4	
<b>Тема 1.3. Эстетика и дизайн оформления кондитерской продукции</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень усвоения</i>		<b>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</b>
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
	1	№5. Выполнение эскизов кондитерских изделий квадратной, круглой, овальной формы, используя выразительные средства композиции.			
<b>Раздел 2 Лепка</b>					
<b>Тема 2.1 Основы лепки</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень усвоения</i>	<b>2</b>	<b>ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4,1-4.5</b>
	1	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Материалы лепки в кондитерском производстве.	<b>2-3</b>	1	
	2	Техника лепки макетов кондитерской продукции различной формы. Техника		1	

		лепки декоративных элементов.		<i>ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Практические занятия</i>		<i>4</i>	
1	№6. Последовательность лепки растительного орнамента, цветов, цифр, мультипликационных героев, абстрактных форм.			
			<b>Дифференцированный зачет</b>	
			<b>Всего</b>	<b>32</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- экран;
- комплект обучающих видеофильмов.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники:*

1. Жабинский, В. И. Рисунок: учебное пособие / В.И. Жабинский, А.В. Винтова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 256 с., [16] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104799-6. - Текст: электронный. - URL:

<https://new.znanium.com/catalog/product/1009462>

2. *Дополнительные источники:*

3. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2012.

4. Бутейский Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.

5. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.

6. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.

*Интернет-ресурсы:*

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. [Шеворечка.ru](http://Шеворечка.ru)
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. [Шеворечка.ru](http://Шеворечка.ru), Мастер-классы

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<p>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.</p>	<p>Индивидуальный контроль. Оценка.  ПЗ.1 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).  ПЗ.2 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.  ПЗ.3 Рисование фруктов и овощей. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.  ПЗ.4 Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Законы композиции.  ПЗ.5 Выполнение рисунка торта квадратной, круглой, овальной формы, используя выразительные средства композиции.  ПЗ.6 Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.</p>
<b>Знания:</b>	
<p>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.</p>	<p>Фронтальный контроль  <i>Тестирование, оценка</i>  Фронтальный контроль  <i>Устный опрос, оценка</i></p>