

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский аграрный колледж»



Утверждаю

Директор ГАПОУ «Алексеевский
аграрный колледж»

А.В. Симашева

«19» 08 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП. 11 Рисование и лепка

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 1 Рисование и лепка» математического и общего естественнонаучного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02,03 09

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5	<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 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;	<ul style="list-style-type: none">-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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Объем образовательной программы	34
теоретические занятия	4
практические занятия	30
самостоятельная	2
Промежуточная аттестация проводится в форме - зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования	1	
	Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды	1	
	Тематика практических занятий	4	
	Рисование композиционно-замкнутого орнамента	2	
	Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	1	
	Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	1	
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.	1	
	Понятие о светотени. Стадии рисования. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве.	1	
	Тематика практических занятий	8	
	Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	2	
	Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	
	Рисование фруктов и овощей.	2	
	Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2	
Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала. Тематика практических занятий	8	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Выразительные средства композиции. Композиция тортов различной формы. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.	4	
	Выполнение рисунка тортов и пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции	4	
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала .Тематика практических занятий.	10	ОК 01-03, 09 ПК 5.3-5.5
	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов.	2	

	Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.	4	
	Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур. ЗАЧЕТ.	4	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие специальных помещений: кабинет «Рисунок и лепка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся); техническими средствами обучения: ноутбуком, телевизором; муляжи, натуральные образцы продукции.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература:

1. Шембель, А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: учебник. – М.:Академия,2000
2. Рисунок и живопись. Учебное пособие. /Ю.М. Кирцер. - М.: Высшая школа, 2021

3.2.2. Интернет ресурсы

1. Рисование и лепка кондитерских изделий. Режим доступа - <http://booksee.org/book/760484>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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 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;	Адекватность результатов поставленным целям	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде практической работы
<ul style="list-style-type: none">- технику лепки макетов различной формы.- 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;		
---	--	--

Составил преподаватель высшей квалификационной категории ГАЛЕЕВ Р.Р.