Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республика Крым
«Джанкойский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Основы рисования и лепки

г. Джанкой
2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.15 Основы рисования и лепки** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г.№ 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31.03.2017г., регистрационный номер:170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчики: Маслиёва Г.Г., преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»
Терёшина Е.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
предметной (цикловой) комиссией
мастеров п /о и преподавателей
профессионального цикла.
Протокол № 1от «30»августа 2019г.
Председатель ПЦК
_____ С.И. Маланчук

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Д.М Гавриленко

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **стр.**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.15 Основы рисования и лепки** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с профессиональным модулем ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

		профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

	назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

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 преподавателями	**38**
Объем образовательной программы	
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного 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
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. ***Рисунок***		**20**	ОК 01 ОК 02
Тема 1.1 <u>Основы рисунка»</u>	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01 ОК 02
	1 **Содержание учебного материала:** Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер».		
	2. Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения.		
Тема 1.2. <u>«Геометрические композиции в рисунке»</u>	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02
	1. Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия и симметрия; ритм; контрасты и нюансы; масштаб; гармония. Понятие перспективы и пропорций. Использование геометрических построений в композиции рисунка. Композиция геометрических фигур. Композиция орнамента.		
	Тематика практических занятий	**3**	
	Практические занятия 1. Построение геометрических фигур 2. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы.	1 1 1	

	3. Геометрические построения орнаментов по образцу.		
Тема 1.3 <u>«Цвет в композиции рисунка»</u>	**Содержание учебного материала:** Цвет в композиции Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты. Техника работы акварелью и гуашью.	**3**	ОК 01 ОК 02
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Упражнения в технике акварели. 2. Упражнения в технике гуаши.	1 1	
Тема 1.4. <u>«Рисование с натуры»</u>	**Содержание учебного материала:** **«**Правила, приемы и техника рисования с натуры**»** Понятие о рисунке с натуры и натюрморте. Понятие о правилах перспективы, композиции, пропорций. Линейный и светотеневой рисунок, их роль в натурном рисовании.	**4**	ОК 01 ОК 02
	Тематика практических занятий	**3**	
	Практические работы: 1. Рисование объемных предметов геометрической формы 2. Зарисовки овощей, фруктов, растений, животных и птиц. 3.Рисование натюрморта из овощей, фруктов и растений.	1 1 1	
Тема 1.5. <u>«Рисунок пирожных и тортов»</u>	**Содержание учебного материала:** Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм.	**3**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8.
	Тематика практических занятий	**2**	
	Практические работы: 1. Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы.	1 1	

	2. Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы.		
Тема 1.6. <u>«Композиция тортов»</u>	**Содержание учебного материала:** Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция пирожных и тортов различных форм.	**5**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8.
	Тематика практических занятий	**4**	
	Практические работы: 1. Разработка композиции торта прямоугольной формы. 2. Разработка композиции торта круглой или фигурной формы.	2 2	
Раздел 2 ***Лепка***		**18**	
Тема 2.1. <u>«Основы лепки»</u>	**Содержание учебного материала:** «Скульптура и лепка» Язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки.	**8**	ОК 01 ОК 02
	Тематика практических занятий	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практические работы: 1. Лепка цветов, овощей, фруктов, животных, птиц. 2. Лепка элементов рельефного растительного орнамента. 3. Лепка рельефного растительного орнамента.	2 2 2	
Тема 2.2 «Изготовление макетов тортов»	**Содержание учебного материала:** Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы.	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8.
	Тематика практических занятий	**5**	
	Практические работы: 1. Изготовление элементов пластики и декора к макету торта 2. Изготовление макета торта по эскизу	3 2	

	Самостоятельная работа: Изготовление макета торта по эскизу.	**2**	
	Зачет **(**дифференцированный): тестирование и практическое задание	**2(**1+1)	
Всего:		**38 (36+2 сам.)**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП-14 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация учебной дисциплины предусматривает использование учебного кабинета «Специальный рисунок».

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебная доска.
2. Рабочие столы для учащихся.
3. Подставки для лепки.
4. Рабочий стол для педагога.
5. Рабочие шкафы для хранения методического обеспечения и принадлежностей для обучающихся.
6. Методические стенды.
7. Уголок техники безопасности.

Методическое обеспечение и технические средства обучения:

1. Учебно-программная документация.
2. Методические таблицы по всем темам программы.
3. Учебник для поваров-кондитеров «Рисование и лепка».
4. Книги по методике рисунка.
5. Методические пособия по рисованию.
6. Дидактический материал по всем практическим работам программы.
7. Методические таблицы по рисованию.
8. Графические работы педагога и учащихся.
9. Фотоальбомы и демонстрационные книги по искусству повара и кондитера.
10. Макеты геометрических фигур.
11. Муляжи овощей и фруктов.
12. Предметы быта для натюрморта.
13. Принадлежности для рисования (бумага, карандаши, акварель).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература основная:

- Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2014

- Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2000
- Жеренкова Г.И. Рисунок и живопись, М., Академия, 2018г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Интернет-ресурсы:
http://nacherchy.ru/;
http://www.cherch.ru/; http://cherchenye.ru/; http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП-14 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, выполнения обучающимися самостоятельных заданий. Оценка промежуточной аттестации выставляется по накопительной системе с учетом оценки за дифференцированный зачет.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание технических приемов рисунка. ***Знание*** основ композиции и цветоведения. ***Знание*** геометрических композиций в рисунке. ***Знание*** основ лепки. ***Знание*** практического применения умений по рисованию и лепке. ***Умение*** выполнять геометрические построения в рисунке. ***Умение*** рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению. ***Умение*** выполнять рисунок пирожных и тортов средствами	- способность использования художественных материалов; - способность применения основных средств художественной выразительности; - способность различать и применять особенности цветовой гармонии; - способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;	Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает: - ***предварительный контроль*** (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы; - ***текущий контроль*** знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия; - ***тематический контроль*** (выявляет понимание учебных

черно-белой и цветной графики. ***Умение*** выполнять элементы лепки. ***Умение*** выполнять макет торта.	- развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции; - способность к самостоятельно й творческой деятельности.	материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия тестирование; самостоятельные графические работы; ***-промежуточная аттестация*** (осуществляет ся в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.

Лист дополнения и изменения
к рабочей программе
ОП/УД/МДК на учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по учебной дисциплине ОП/УД/МДК. _____ (индекс, наименование)

В рабочую программу внесены следующие изменения:

_____

_____

_____

_____

_____

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании предметной (цикловой) комиссии

_____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Ф,И.О.