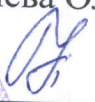


Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Архангельской области
«Красноборский лесотехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель
Карачёва Ольга Владимировна



 О.В. Карачёва

«31» августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО «КЛТТ»

А.А. Панов



 «31» августа 2017 г.

Рабочая учебная программа
дисциплины ОП.11
«Рисование и лепка»

Красноборск

2017

Рабочая учебная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, с получением квалификации рабочего по профессии 43. 01. 09. Повар, кондитер, с использованием вариативной части ФГОС.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум» (ГАПОУ АО «КЛТТ»)

Разработчики:

Некипелова Раиса Сергеевна, преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании методической комиссии

(Протокол № 10 от 19 июня 2017 г.)

Председатель комиссии

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СТР.4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ** **СТР. 5**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ** **СТР. 11**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **СТР. 12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Входит в вариативную часть. Разработана для повышения уровня общих и профессиональных компетенций.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;
- применять традиционные методы и приемы передачи модели;
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы композиционного построения изображения;
- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;
- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;
- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего занятий	144
Всего во взаимодействии с преподавателем	124
теоретическое обучение	62
практические занятия	60
Самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация (зачёт)	2

Тематический план дисциплины
ОП.11 «Рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы рисования		88	
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов.	Содержание учебного материала	9	
	1. Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие.	3	2
	2. Рисование плоских предметов геометрической формы, орнаментов.		
	Практические занятия:	6	
	Практическая работа №1. Рисование линий, геометрических фигур		
	Практическая работа №2 Рисование линейного, сетчатого, композиционно-замкнутого орнамента в квадрате (круге).		
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	5	
	1. Выполнение упражнений по освоению техники рисования, по написанию криволинейных фигур.		
Тема 1. 2. Рисование с натуры	Содержание учебного материала	12	
	1 Основные закономерности изображения .Рисование с натуры. Перспективы , виды перспективы.. Светотеневой рисунок. Градации светотени. Композиция рисунка. Стадии рисования.	6	2
	Практические занятия:		
	Практическая работа №3. Рисование квадрата в разных положениях по отношению к линии горизонта с одной точкой схода. Изображение окружности в перспективе. Рисование	6	

Тема 1.3. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.	Содержание учебного материала		
	Правила рисования с натуры геометрических фигур, натюрморта из них.	12	
	Практические занятия:	6	
	Практическая работа №4. Рисование с натуры куба; №5 Рисование с натуры призм, шара, пирамиды. №6 Рисование натюрморта из геометрических фигур	6	
Тема 1.4.Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	Содержание учебного материала		
	Правила рисования с натуры предметов домашнего обихода и натюрморта из этих предметов..	12	
	Практические занятия:	6	
	Практическая работа №7 Рисунок посуды: чашки с блюдцем, чайника, кувшина. №8 Рисование натюрморта из предметов быта.	6	
Тема 1.5 Рисование с натуры фруктов ,овощей и растений	Содержание учебного материала		
	Правила рисования с натуры фруктов и овощей. Рисования растений. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.	12	
	Практические занятия:	6	
	Практическая работа №9 Рисунок с натуры фруктов, овощей №10 Рисунок вазы с цветами №11 Рисунок корзины с фруктами ,овощами. № 12 Рисунок листьев	6	
Тема 1.6 Цвет в композиции рисунка.	Содержание учебного материала		
	1. Понятие о цвете. Техника работы акварелью и гуашью. Ахроматические и хроматические цвета. Основные характеристики цвета. Колорит, цветовая	6	2

	гармония. Виды смешения цвета .		
Тема 1.7 Рисование с натуры животных, птиц.	Содержание учебного материала	12	
	1. Анималистический жанр в искусстве. наброски и зарисовки с натуры птиц, животных, рыб.	6	
	Практические занятия:	6	
	Практическая работа №13 Рисунок животного		
	№14 Рисунок птицы		
	№15 Рисунок аквариума с рыбками		
Тема 1.8. Рисование с натуры пирожных и тортов. Композиция тортов.	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение упражнений в технике работы гуашью. Написание натюрморта	5	
	Содержание учебного материала	13	
	Рисование с натуры пирожных, тортов различных форм. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция квадратного и круглого тортов. Композиция пирожных и корзинок с цветами, бутербродов.	8	
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа №13 Рисование круглого торта, его оформление. №14 Рисование квадратного торта и пирожного №15 Рисование бутербродов.		

	Зачётная работа	1	
Раздел 2. Основы лепки.		36	
Тема 2.1 Лепка.	Содержание учебного материала	14	
	1. Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты для лепки.		
	2. Виды скульптурных изображений. Лепка растений рельефного орнамента.	2	
	3. Лепка овощей, фруктов, грибов. Лепка животных и птиц.	3	
	4. Изготовление и оформление макета торта. Дизайн торта.		
	Изготовление съедобных элементов декора блюд.		
	Оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	Практические занятия	20	
	Практическая работа №16 Лепка растительного орнамента.		
	Практическая работа №17 Лепка птиц и животных.		
	Практическая работа №18 Лепка фруктов и овощей, грибов		
	Практическая работа №19 Лепка животных и птиц.		
	Практическая работа №20 Изготовление макета кондитерского изделия.		
	Практическая работа №21. Изготовление съедобных элементов декора.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	1. Подготовка сообщений по темам: «Оформление фигурных тортов», «Лепка из мастики и марципана».		
	2. Изготовление макетов тортов.	10	
	3. Изготовление съедобных элементов декора блюд для оформления кондитерских изделий.		
	Дифференцированный зачёт	2	

Bcero:

144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Технические средства обучения: - персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисование и лепка»;
- инструкции для проведения практических работ (на каждый стол);
- комплект учебно-методической документации;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова И.Н. «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2013г.
1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2008 г. -111с.: ил.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
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 конфигурации, используя выразительные средства композиции; выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.	- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ
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	- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ

рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов; техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.	Дифференцированный зачёт