

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

Краснодарского края

«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА для профессии среднего профессионального образования: 43.01.09 Повар, кондитер выполненную преподавателем Делигодиной Валерии Александровны.

Рабочая программа дисциплины ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

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

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

В тематический план рабочей программы включены следующие разделы:

1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов
2. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.
3. Рисование предметов домашнего обихода.
4. Рисование растений.
5. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных,
6. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий.
7. Лепка. Изготовление и оформление макета торга
5. Изготовление муляжей.

Разделы рабочей программы соответствуют структуре и содержанию рабочей программы

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа содержит практические занятия по разделам, включенным в программу

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки выпускника по профессии ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА для профессии среднего профессионального образования: 43.01.09 Повар, кондитер.

Язык и стиль изложения, терминология в тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые термины и понятия.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства.

Для проведения занятий используется оборудование учебного кабинета и технические средства обучения, которые соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины, стимулируют обучающихся на овладение навыками работа на нем.

Рекомендации, замечания _____

Заключение:

Рабочая программа учебной дисциплины ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент Дмурило Наталья Александровна
ГБПОУ КК КИТ преподаватель высшей категории _____
(Ф И.О., место работы, должность, ученая степень) личная подпись

«06» июля 2022 г

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА для профессии среднего профессионального образования: 43.01.09 Повар, кондитер выполненную преподавателем Делигодиной Валерии Александровны.

Рабочая программа дисциплины ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

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

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

В тематический план рабочей программы включены следующие разделы:

1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов
2. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.
3. Рисование предметов домашнего обихода.
4. Рисование растений.
5. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных,
6. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий.
7. Лепка. Изготовление и оформление макета торга
5. Изготовление муляжей.

Разделы рабочей программы соответствуют структуре и содержанию рабочей программы

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа содержит практические занятия по разделам, включенным в программу

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки выпускника по профессии ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА для профессии среднего профессионального образования: 43.01.09 Повар, кондитер.

Язык и стиль изложения, терминология в тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые термины и понятия.

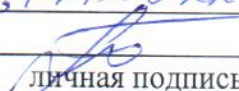
Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства.

Для проведения занятий используется оборудование учебного кабинета и технические средства обучения, которые соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины, стимулируют обучающихся на овладение навыками работа на нем.

Рекомендации, замечания _____

Заключение:

Рабочая программа учебной дисциплины ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент Белзирова Карина Ростиславовна, ГБПОУ КК КИТТ,
преподаватель высшего ранга
(Ф.И.О., место работы, должность, ученая степень)  личная подпись

«06» июня 2022 г

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Эк.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

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

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

В результате освоения учебной 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем нагрузки обучающегося 72 часа;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	70
в том числе:	
теоретические занятия	2
лабораторные занятия	68
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет в виде выполнения творческой работы с выставлением оценки</i>	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ЭК.03 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Основы рисования.		48	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	12	
Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов.	Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие. предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др. Практические занятия	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10
	Практические занятия № 1	10	
	Применение графических материалов в конкретных заданиях традиционные приемы и техники рисунка	2	
	Практическая работа № 2	2	
	Рисование плоских предметов геометрической формы		
	Практическая работа № 3		
	Рисование композиционно- замкнутого орнамента в квадрате (круге)	2	
	Практическая работа № 4		
	Рисование орнаментов.	2	
	Практическая работа № 5		
	Рисование ленточного орнамента.	2	
Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.	Практические занятия	8	
	Практические занятия № 6		
	Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус)	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6

<p>Рисование предметов домашнего обихода. Применять традиционные методы и приемы передачи модели.</p>	<p>Практические занятия № 7 Выполнение композиционных приемов</p>	2	4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10
	<p>Практические занятия № 8 Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки).</p>	2	
	<p>Практическая работа № 9 Рисование натюрморта из предметов домашнего быта</p>	2	
<p>Тема 1.3. Рисование растений.</p>	<p>Практические занятия</p>	6	ПК 1.1-1.4
	<p>Практическая работа № 10 Рисунок цветов и листьев с натуры.</p>	2	2.1-2.8 3.1-3.6
	<p>Практическая работа № 11 Рисование деревьев, веток с листьями</p>	2	4.1.-4.5
	<p>Практическая работа № 12 Рисование с натуры фруктов и овощей</p>	2	5.1-5.5 ОК 1-10
	<p>Практические занятия</p>	12	ПК 1.1-1.4
	<p>Практическая работа № 13 Понятие о цвете. Техника работы акварелью, гуашью</p>	2	2.1-2.8 3.1-3.6
<p>Тема 1.4 Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных,</p>	<p>Практическая работа № 14 Рисование с натуры овощей и фруктов</p>	2	4.1.-4.5
	<p>Практическая работа № 15 Рисование птиц и животных с натуры.</p>	2	5.1-5.5 ОК 1-10
	<p>Практическая работа № 16 Рисование с натуры овощей и фруктов.</p>	2	
	<p>Практическая работа № 17 Рисование птиц и животных с натуры.</p>	2	
	<p>Практическая работа № 18 Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами</p>	2	

Тема 1.5. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий.	Практические занятия	10	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10	
	Практическая работа № 19 Рисование пирожных	2		
	Практическая работа № 20 Рисование тортов различных тортов форм.	2		
	Практическая работа № 21 Использование декора при оформлении тортов.	2		
	Практическая работа № 22 Композиция пирожных и корзинок с цветами.	2		
	Практическая работа № 23 Рисование тортов и пирожных различной формы.	2		
	22			
	Практические занятия	14		ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10
	Практическая работа № 24 Лепка овощей и фруктов	2		
	Практическая работа № 25 Лепка овощей и фруктов	2		
Практическая работа № 26 Лепка птиц и животных	2			
Практическая работа № 27 Изготовление и оформление макета торта. Дизайн торта.	2			
Практическая работа № 28 Лепка растительного орнамента.	2			
Практическая работа № 29 Лепка птиц и животных.	2			
Практическая работа № 30 Изготовление макета кондитерского изделия.	2			
Практические занятия	6	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-10		
Практическая работа № 31 Изготовление макета кондитерского изделия.	2			
Практическая работа № 32 Изготовление макета кондитерского изделия.	2			
Практическая работа № 33	2			

	Изготовлению закрытых пустотелых тел.		
	Самостоятельная работа		2
	Изготовлению открытых пустотелых тел.		
	Дифференцированный зачёт		2
Итого:			72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ЭК.03 **Специальный рисунок и лепка** требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены» лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и учебной 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

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

И.Н. Иванова «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2013г.

3. И.Н.Хананова «Соленое тесто», Москва, 2008г.

Дополнительные источники:

1. Электронные ресурсы.

Интернет-ресурсы:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
познавать закономерности восприятия природы и передачи на плоскости и в объеме изображаемых предметов;	оценка результатов выполнения практических работ №1-5;
выполнять декоративную отделку поверхности тортов и пирожных;	экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 19-23
развивать художественно- эстетические и творческие способности к предметному, зрительно воспринимаемому миру.	экспертная оценка выполнения практических занятий № 6-9
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
принципы композиционного построения изображения;	экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование.
порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;	экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование, практического занятия №1-23
традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;	экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование, практического занятия № 13-18
принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;	экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, практического занятия № 1-23
способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций	экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования, практического занятия № 1-33