


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6
от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к учебным дисциплинам общепрофессионального цикла.

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

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» призвана способствовать формированию у обучающихся знаний и умений в области основ рисунка и основ лепки с акцентом на деятельность поваров и кондитеров. Содержание занятий ориентировано на развитие творческих способностей, образного воображения и художественного вкуса будущих специалистов.

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен уметь:

- выполнять геометрические построения в рисунке;
- выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;
- выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;
- выполнять элементы лепки;
- выполнять макет торта.

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен знать:

- технику рисунка и основы композиции;
- геометрические композиции в рисунке;
- цветовую гармонию;
- основы лепки.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов,
из них - практические работы обучающегося - **24** часа;
самостоятельная работа – 0 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	40
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические работы (ПР)	24
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация по дисциплине –зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1.	<i>Рисунок</i>	23	
Тема 1.1 <u>«Основы рисунка»</u>	<p>Содержание учебного материала: Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения. Основы рисунка.</p>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Тема 1.2 <u>«Геометрические композиции в рисунке»</u>	<p>Содержание учебного материала: 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.</p>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11

	<p>Практические работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Построение геометрических фигур 2. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы. 3. Геометрические построения орнаментов по образцу. 4. Геометрические построения орнаментов по воображению 	4	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>
<p>Тема 1.3 <u>«Цвет в композиции рисунка»</u></p>	<p>Содержание учебного материала: Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты. Техника работы акварелью и гуашью. Цвет в композиции</p>	2	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>
	<p>Практические работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Упражнения в технике акварели. 2. Упражнения в технике гуаши. 	2	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>
	<p>Содержание учебного материала: Понятие о рисунке с натуры и натюрморте. Понятие о правилах</p>		<p>ОК 01</p>

<p>Тема 1.4. <u>«Рисование с натуры»</u></p>	<p>перспективы, композиции, пропорций. Линейный и светотеневой рисунок, их роль в натурном рисовании.</p> <p>Правила, приемы и техника рисования с натуры.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>
	<p>Практические работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рисование объемных предметов геометрической формы 2. Зарисовки овощей, фруктов, растений, чучел животных и птиц. 3. Рисование натюрморта из бытовых предметов. 4. Рисование натюрморта из овощей, фруктов и растений. 	<p>4</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>
<p>Тема 1.5. <u>«Рисунок пирожных и тортов»</u></p>	<p>Содержание учебного материала: Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм.</p>	<p>2</p>	

	<p>Практические работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы. 2. Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы. 3. Рисование пирожных и тортов различной формы. 	3	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>
<p>Тема 1.6. <u>«Композиция тортов»</u></p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция пирожных и тортов различных форм.</p>	2	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>
	<p>Практические работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка композиции торта прямоугольной формы. 2. Разработка композиции торта круглой или фигурной формы. 	2	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09</p>

			ОК 10 ОК 11
Раздел 2	<i>Лепка</i>	17	
Тема 2.1. <u>«Основы лепки»</u>	Содержание учебного материала: Язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки. Скульптура и лепка	3	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Практические работы: 1. Лепка цветов, овощей, фруктов, животных, птиц. 2. Лепка элементов рельефного растительного орнамента. 3. Лепка рельефного растительного орнамента.	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Тема 2.2 «Изготовление макетов тортов»	Содержание учебного материала: Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08

			ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Практические работы: 1. Изготовление элементов пластики и декора к макету торта 2. Изготовление макета торта по эскизу (выполненному ранее)	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	<i>Зачет</i>	2	
Зачет	Зачетная работа: 1. Тестирование 2. Практическая работа «Рисунок торта сложной формы»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Всего:	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предусматривает использование учебного кабинета.

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 лабораторно-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 обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2017.
- Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2015.
- Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учеб. Для СПО. – 5-е изд.- М.: Выш.шк.; Изд. Центр «Академия», 2018

Дополнительные источники:

- Шорохов Е.В. Композиция., М., Просвещение, 1986.
- Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 1996.

- Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 1996.
- Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 1996.
- Дейнека А. Учитесь рисовать. М., Академия, 1961.
- Тихонов С. и др. Рисунок. М., 1983.
- Волков Н.Н. Геометрия и композиция картины., 1985.
- Ростовцев Н.Н. Академический рисунок., Академия, 1984
- Костерин Н.П. Учебное рисование. М., Просвещение, 1984.
- Ростовцев Н.Н. и др. Рисунок. Живопись. Композиция. М., Просвещение, 1989.
- Кузин В.С. Изобразительное искусство и методика его преподавания. М., Просвещение, 1984.

Интернет-ресурсы:

[http://nacherchy.ru/;](http://nacherchy.ru/)

[http://www.cherch.ru/;](http://www.cherch.ru/)

[http://cherchenye.ru/;](http://cherchenye.ru/)

<http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК»

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 (усвоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки (характеристики демонстрируемых знаний, умений)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Знание</i> технических приемов рисунка.</p> <p><i>Знание</i> основ композиции и цветоведения.</p> <p><i>Знание</i> геометрических композиций в рисунке.</p> <p><i>Знание</i> основ лепки.</p> <p><i>Знание</i> практического применения умений по рисованию и лепке.</p> <p><i>Умение</i> выполнять геометрические построения в рисунке.</p> <p><i>Умение</i> рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.</p> <p><i>Умение</i> выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.</p> <p><i>Умение</i> выполнять элементы лепки.</p> <p><i>Умение</i> выполнять макет торта.</p>	<p>- способность использования художественных материалов;</p> <p>- способность применения основных средств художественной выразительности;</p> <p>- способность различать и применять особенности цветовой гармонии;</p> <p>- способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;</p> <p>- развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции;</p> <p>- способность к самостоятельной творческой деятельности.</p>	<p>Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия; тестирование; самостоятельные графические работы; - промежуточная аттестация (осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и
дополнения не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и
дополнения не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513560	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)