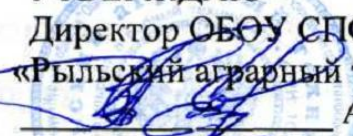


КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Рыльский аграрный техникум»

Принято на заседании  
Совета техникума  
Протокол № 4 от 29.08.2014

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБОУ СПО  
«Рыльский аграрный техникум»  
  
А.В. Харин  
приказ № 425  
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

ДЛЯ ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Рыльск 2014 год

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Рисование и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Мамлеева Наталья Александровна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Рисование и лепка» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от « 29 » августа 20 14 г.

Председатель ПЦК Мамл Мамлеева Н.А.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Рисование и лепка» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от « 29 » авг 20 14 г

Председатель методического совета Харин А.В. Харин

Заместитель директора по учебной работе Добрынина И.Н. Добрынина

Методист Шатилина Н.И. Шатилина

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 08 Рисование и лепка

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

**1.3 В результате освоения учебной дисциплины ОП. 08 Рисование и лепка обучающийся должен уметь:**

- Организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности;
- Выражать свое личное понимание значимости искусства в кондитерской промышленности;
- Проявлять наблюдательность, фантазию и пропорциональность объектов при изготовлении эскизов тортов и пирожных;
- Осознанно воспринимать понятия единства и равновесия в расположении частей, грамотное сочетание цвета, колорит и ритм настроения работы;
- Социализация личности обучающихся (преодоление психологических барьеров, развитие культурного уровня);
- Развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц;
- Изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику;
- Пользоваться необходимым техническими приемами и инвентарем для лепки;
- Побуждать желание самостоятельно разрабатывать и создавать оригинальные творческие композиции используя фантазию и личный вкус;
- Развивать художественный и эстетический вкус, абстрактное, пространственное мышление, творческое воображение;
- Побуждать эстетическое восприятие при создании художественных композиций;
- Развивать навыки творческой инициативы при выполнении практических работ.
- Создавать трафареты для тортов, передавая четкий единый рисунок, сохраняя задуманную тему;

**В результате освоения учебной дисциплины ОП. 08 Рисование и лепка обучающийся должен знать:**

- Теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков;
- Законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения;
- Понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений;
- Особенности составления орнаментов, используя методы декоративно – прикладного искусства;
- Основы направления художественного оформления кондитерских изделий;
- Безопасные приемы труда при изготовлении кондитерской продукции;
- Последовательность выполнения элементов для оформления тортов и пирожных;
- Цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия.

### 1.4 Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
<b>Самостоятельной работы обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка проектных заданий по темам:</li> <li>✓ Цветовое решение в натюрмортах знаменитых художников;</li> <li>✓ Орнаменты дымковской, хохломской, гжельской и городецких росписей, один из элементов оформления тортов;</li> <li>✓ Экзотические фрукты на полотнах знаменитых художников;</li> <li>✓ Животные и птицы глазами великих ценителей искусства;</li> <li>✓ Сюжет сказки глазами ребенка;</li> <li>✓ «Откуда к нам хлеб пришел?»;</li> <li>✓ Искусство декоративной композиции из цветов, при оформлении тортов;</li> <li>✓ Передача особенностей строения тела животных и птиц в движении с помощью скульптурной лепки.</li> <li>• Изготовление работ по теме:</li> <li>✓ «Праздничные торты» - эскизы;</li> <li>✓ «Экебана – японское искусство составления букетов» - составление букетов;</li> <li>✓ Макеты кондитерских изделий с использованием овощей и фруктов.</li> </ul>	

**2.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП. 08 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Рисование</b>	<b>29</b>	
<b>Тема 1.1 Основы рисования.</b>	Основы рисования. Рисунок – важная область художественного творчества. Материалы для рисования. Техника рисунка. Понятие о цвете, цветопередача, цветовой спектр смешивания цветов.	1	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Знакомство с репродукциями знаменитых художников, изображающих натюрморты в цвете и графике. Подготовка проектных заданий по теме: «Цветовое решение в натюрмортах знаменитых художников».	1	
<b>Тема 1.2 Виды орнаментов.</b>	<b>Практическое занятие №1</b> Виды орнаментов. Трафаретный рисунок – как разновидность оформления тортов различными видами орнаментов.	1	3
	Изготовление эскизов для тортов и пирожных, используя орнамент. Работа над созданием трафаретов для тортов с замкнутым орнаментным рисунком.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение особенностей декоративно-прикладного искусства геометрических и растительных орнаментов. Подготовка проектных заданий по теме: «Орнаменты дымковской, хохломской, гжельской и городецких росписей, один из элементов оформления тортов».	1	
<b>Тема 1.3 Рисование овощей и фруктов.</b>	Рисование овощей и фруктов. Передача объема и цветотени объектам.	1	3
	<b>Практическое занятие №2</b> Рисование овощей и фруктов с натуры собранных в единую композицию натюрморта.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение особенностей строения и форма овощей и фруктов. Подготовка проектных заданий по теме: «Экзотические фрукты на полотнах знаменитых художников».	2	
<b>Тема 1.4 Рисование цветов.</b>	Рисование цветов. Особенности строения растений, передача цвета, объемности рисунка.	1	3
	<b>Практическое занятие №3</b> Рисование цветов с натуры собранных в единую композицию натюрморта.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	

	Строение цветов. Изучение репродукций великих художников. Передача цвета, колорит рисунков. Составление букетов: «Экебана – японское искусство составления букетов».		
<b>Тема 1.5</b> <b>Рисование животных и птиц</b>	Рисование животных и птиц. Передача особенности строения поверхности тела животных и птиц через графический рисунок. Рассматривание рисунков к произведениям о животных.	2	3
	<b>Практическое занятие №4</b> Рисование животных и птиц, используя эскизы художников и натуральные образцы.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение особенностей рисования животных и птиц на картинах знаменитых художников. Передача анатомических особенностей строения тел. Подготовка проектных заданий по теме: «Животные и птицы глазами великих ценителей искусства».	2	
<b>Тема 1.6</b> <b>Рисование по мотивам сказок</b>	Рисование по мотивам сказок. Особенности рисования сказочных персонажей. Новые техники передачи цвета и объемности рисунка.	1	3
	<b>Практическое занятие №5</b> Рисование сюжетов по мотивам любимых сказок, которые используются при оформлении детских тортов.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение особенностей рисования сказочных персонажей, передавая эмоции и жесты. Подготовка проектных заданий по теме: «Сюжет сказки глазами ребенка».	1	
<b>Тема 1.7</b> <b>Композиция тортов</b>	Композиция тортов. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Выразительные средства композиции.	2	3
	<b>Практическое занятие №6</b> Рисование праздничных тортов по замыслу, используя все изученные техники рисования.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение новинок отраслей в изготовлении праздничных тортов. Знакомство с материалами областных конкурсов кондитеров. Изготовление эскизных работ по теме: «Праздничные торты».	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Лепка</b>	<b>19</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Лепка вид декоративно-прикладном искусства</b>	Виды теста, используемые в кулинарии и декоративно-прикладном искусстве. Соленое тесто – прекрасный пластичный материал для лепки макетов кондитерских изделий и элементов украшения тортов. Рецептúra данного вида теста.	1	3
	<b>Практическое занятие №7</b> Лепка мелких хлебобулочных изделий, бублик, батончик, ватрушка, плетенка, рогалик и т. д.	1	

	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение истории хлебобулочных изделий. Подготовка проектных заданий по теме: «Откуда к нам хлеб пришел?».	1	
<b>Тема 2.2</b> <b>Виды декоративной лепки</b>	Образный язык скульптуры и динамика объема. Виды декоративной лепки и простых по форме предметов.	2	3
	<b>Практическое занятие №8</b> Лепка растительного орнамента, фруктов, овощей входящих в композицию для оформления тортов.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изготовление макетов кондитерских изделий с использованием овощей и фруктов.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Лепка цветов</b>	Лепка цветов – важнейшее искусство в оформлении кондитерских изделий. Техника лепки. Последовательность выполнения операций.	1	3
	<b>Практическое занятие №9</b> Лепка цветов различных сортов и конфигураций используемых при оформлении тортов.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение новинок отрасли, используемых при оформлении праздничных тортов цветами. Подготовка проектных заданий по теме: «Искусство декоративной композиции из цветов, при оформлении тортов».	1	
<b>Тема 2.4</b> <b>Лепка животных и птиц</b>	Лепка животных и птиц важные элементы для оформления детских кондитерских изделий. Техника лепки, соблюдение пропорциональных требований к изготовлению объектов.	1	3
	<b>Практическое занятие №10</b> Лепка животных и птиц, пользуясь натурой, фото или эскизом.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение особенностей лепки животных и птиц. Передача анатомических особенностей строения тел. Подготовка проектных заданий по теме: «Передача особенностей строения тела животных и птиц в движении с помощью скульптурной лепки»	1	
<b>Тема 2.5</b> <b>Макет торта</b>	Макет торта – объемная модель кондитерского изделия, доставляющая радость праздника.	2	3
	<b>Практическое занятие №11</b> Изготовление макета праздничного торта по замыслу.	2	
Всего:		48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);



3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально – техническое обеспечение**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- материалами и инструментами для рисования и лепки (карандаши, краски, альбомы, стеки, кондитерские формочки, доски для лепки, емкость для хранения теста);
- комплект учебно–наглядных пособий (эскизы образцы, макеты тортов и пирожных, муляжи овощей и фруктов, искусственные цветы в ассортименте, вазы различных конфигураций, плакаты с изображением хлебобулочных изделий и тортов).

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- экран;
- мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Иванова И.Н.Рисование и лепка : учебник для нач. проф. образования /И.Н.Иванова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр Академия, 2012.
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: Учеб для проф. учеб. заведений. - М Издательский центр «Академия», 2010.

##### **Дополнительные источники:**

1. Бродский А. М. Черчение: Учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Костерин Н. П. Учебное рисование. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 1984. – 240с.
3. Яблонский В. А. Преподавание предметов «Рисунок» и «Основы композиции». – 3-е изд. – М.: Высш. шк., 1989. – 78с.
4. Кулебакин Г. И. Рисунок и основы композиции. Учеб. для средн. проф.-техн. училищ. – 2-е изд. – М.: Высш. шк., 1983. – 127с.
5. Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно- аналитическое издание для профессионалов общественного питания.
6. Общественное питание: ежемесячное информационно- аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Образовательный портал: <http://www.edu.sety.ru>

2. Образовательный портал: <http://www.edu.bd.ru>
3. Книжный портал: <http://www.bookivedi.ru>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, полученные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Студент должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности;</li> <li>▪ Выражать свое личное понимание значимости искусства в кондитерской промышленности;</li> <li>▪ Проявлять наблюдательность, фантазию и пропорциональность объектов при изготовлении эскизов тортов и пирожных;</li> <li>▪ Осознанно воспринимать понятия единства и равновесия в расположении частей, грамотное сочетание цвета, колорит и ритм настроения работы;</li> <li>▪ Социализация личности обучающихся (преодоление психологических барьеров, развитие культурного уровня);</li> <li>▪ Развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц;</li> <li>▪ Изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику;</li> <li>▪ Пользоваться необходимым техническими приемами и инвентарем для лепки;</li> <li>▪ Побуждать желание самостоятельно разрабатывать и создавать оригинальные творческие композиции используя фантазию и личный вкус;</li> <li>▪ Развивать художественный и эстетический вкус, абстрактное, пространственное мышление, творческое воображение;</li> <li>▪ Побуждать эстетическое восприятие при создании художественных композиций;</li> <li>▪ Развивать навыки творческой инициативы при выполнении практических работ.</li> <li>▪ Создавать трафареты для тортов, передавая четкий единый рисунок, сохраняя задуманную тему;</li> </ul>	<p>Индивидуальный: оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы студентов, индивидуальных творческих заданий.</p>
<p><b>Студент должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков;</li> <li>▪ Законы композиции, технику рисунка и</li> </ul>	<p>Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, оценка выполнения индивидуальных и групповых заданий, оценка</p>

<p>последовательность их выполнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений;</li> <li>▪ Особенности составления орнаментов, используя методы декоративно – прикладного искусства;</li> <li>▪ Основы направления художественного оформления кондитерских изделий;</li> <li>▪ Безопасные приемы труда при изготовлении кондитерской продукции;</li> <li>▪ Последовательность выполнения элементов для оформления тортов и пирожных;</li> <li>▪ Цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия.</li> </ul>	<p>подготовленных эскизов, изделий и макетов.</p>
---	---