ГБПОУ «СОСНОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____ Н. В. Крутова
«25» мая 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД. 02 Специальное рисование и лепка

р. п. Сосновское

Программа учебной дисциплины СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по ППКРС по профессии:

19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Сосновский агропромышленный техникум»

Разработчик:
Тюрина В.А преподаватель общеобразовательных дисциплин, первая квалификационная категория

Программа рассмотрена на заседании предметной цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин и рекомендована к использованию в образовательном процессе.
Протокол заседания предметной цикловой комиссии № 10 от 19.05.2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии подготовки специалистов среднего звена:
19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Специальное рисование и лепка» в структуре основной профессиональной образовательной программы принадлежит к общеобразовательному профильному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основы изобразительной грамоты
- Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие
- Основы разработки композиции украшения изделий
- Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий
- Основы создания объемных изображений из крема и мастики.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха
- Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий
- Изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий
- Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся **90**часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **60** часов;

самостоятельной работы обучающихся **30** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УД .02 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**90**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**60**
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**30**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
УД.02 СПЕЦИАЛЬНОЕ 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
Введение	**Содержание учебного материала**		**3**	1
	1	Цель и задачи предмета	1	
Тема 1.1 Основы рисования	**Содержание учебного материала**			
	1	Рисунок – важнейшая область художественного творчества. Материалы для рисования.	1	1
	2	Техника рисунка и его многообразие. Начальные упражнения по рисованию.	1	1,2
Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке	**Содержание учебного материала**		**9**	
	1	Начальные элементы фигур. Начертания углов, окружностей, овалов.	1	1
	2	Рисование геометрических фигур: трапеции, прямоугольника, ромба, фигуры в фигуре. Последовательность работы над рисунками	2	2
	3	Рисование с натуры геометрических фигур. Понятие о светотени.	1	2
	4	Рисование куба и призмы с натуры. Рисование пирамиды и шара.	1	2
	5	Натюрморт, составленный из геометрических тел.	2	2
	Практические работы:		2	3

	«Рисование ромбов и треугольников, пирамид»			
Тема 1.3 Цвет и композиция рисунка	**Содержание учебного материала**		**9**	
	1	Понятие о цвете. Техника работы цветным карандашом, акварелью и гуашью.	2	1
	2	Моделировка поверхности тоном, штриховкой (тушевкой)	2	1
	3	Распределение градаций светотени (блик, свет, полутень, собственная тень, рефлекс, падающая тень).	2	1
	4	Смешение основных цветов, гармоничные цвета. Метод лессировок и метод а-ля прима.	1	1
	Практические работы: «Нанесение на рисунок светотени цветными карандашами»		2	*3*
Тема 1.4 Рисунок с натуры	**Содержание учебного материала**		**7**	
	1	Подготовка к рисованию с натуры. Перспектива. Композиция в рисунке. Определение на глаз размеров и соотношений частей предмета.	2	1
	2	Штрих, светотень, тон. Последовательность работы над рисунком.	2	1
	3	Рисование с натуры домашней утвари. Композиция, состоящая из посуды, цветов, фруктов, овощей.	2	2
	Практические занятия «Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы»		1	2,3
Тема 1.5	**Содержание учебного материала**		**9**	
	1	Рисунки по мотивам русских народных сказок. Определение форм и размеров пирожных и тортов.	2	1

Рисунок пирожных и тортов	2	Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов. Создание макетов пирожных и тортов на бумаге.	2	1
	3	Изображение макетов пирожных квадратных (бисквитных), круглых (корзиночек), крошковых (картошки обсыпной).	2	2
	4	Изображение тортов квадратных, круглых, овальных.	2	2
	Практические работы: «Рисование квадратных и круглых пирожных»		1	3
Тема 1.6 Композиция тортов	**Содержание учебного материала**		**7**	
	1	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Выразительные средства композиции.	2	1
	2	Композиция квадратного торта с применением орнамента для квадратных тортов.	2	1
	3	Композиция для круглого торта с применением орнаментов для круглого торта.	2	1
	Практические работы: «Творческая работа по рисованию торта»		1	3
Тема 1.7 Основы лепки	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1	Образный язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки.	2	1
	2	Инструменты для лепки. Разновидности материалов для лепки.	2	1
	3	Составы и свойства мастик. Способы окраски	1	1
	4	Составы и свойства марципановых масс. Способы окраски.	1	1
	5	Применение пластилина для определения формы изделий.	1	1
	6	Виды каркасов. Области их использования.	2	1

	7	Соединение цветов для создания изделий. Лепка растительного орнамента (цветов, фруктов, овощей).	1	2
	8	Лепка птиц и животных. С использованием каркаса и без каркасных.	1	2
	Практические работы: «Лепка цветов»		1	3
Тема 1.8 Изготовление макетов тортов	**Содержание учебного материала**		**4**	1
	Подготовка материалов для изготовления макетов. Определение формы и размеров тортов.		2	
	Темы самостоятельных работ: «Рисование орнаментов на основе геометрических фигур» «Рисование натюрморта из геометрических тел с определением светотени» «Нанесение на рисунок светотени гуашью или акварелью» «Рисование акварелью или гуашью птиц и животных» «Рисование растений с применением хроматических и ахроматических цветов» «Творческая работа акварелью или гуашью» «Рисование печенья и пряников в керамической вазе» «Рисование круглого и овального торта» «Рисование квадратного торта» «Лепка фруктов и овощей» «Лепка птиц и животных» «Создание композиции с героями сказок» «Изготовление муляжа торта «Ленинградского» «Изготовление муляжа торта «Сказка» «Изготовление муляжа торта «Снежок» «Изготовление муляжа торта «Ежик» «Изготовление муляжа торта «Бисквитно-фруктового»		**30**	3
	Дифференцированный зачет		**2**	
		Всего:	**90**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
УД.02 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, учебно-методический комплекс по дисциплине «Специальное рисование и лепка».

Техническое оборудование: компьютер с мультимедийной установкой, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

- А.Ф.Шешбель Рисование и лепка для кондитеров – М. Высшая школа «Академия» - 2013
- Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 1988
- Ю.М.Новоженов Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 1987

Интернет ресурсы

http://vse-uroki.ru\2010\12\19\
http://skupiknigi.ru\tatic-info 1077212 7313841.html
http://klass.citysounds.fm\resheniya\k-zadachniku-po-algebre-mordkovich-8-klass.html

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	Педагогический контроль педагога в форме оценки выполнения практический заданий.
Работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха	
Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий	
Изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий	
Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.	
Знать:	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета.
Основы изобразительной грамоты	
Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие	
Основы разработки композиции украшения изделий	
Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий	
Основы создания объемных изображений из крема	