

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

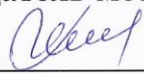
ОП.13 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

Рассмотрено и согласовано методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 10 от «19» июня 2023 г.

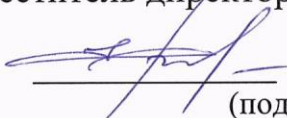
Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569).

Председатель методической комиссии


О.С.Хижнякова

(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР


Е.В. Меренкова

(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель дисциплин
общепрофессионального и профессионального циклов, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-------------|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 | 11 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.13 Специальный рисунок и лепка является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии. 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
|--|---|--|
| | Умения | Знания |
| ОК01-07, ОК09, ОК10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | <ul style="list-style-type: none">- 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. | <ul style="list-style-type: none">- технику рисунка и основы композиции;- геометрические композиции в рисунке;- цветовую гармонию;- основы лепки. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 84 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 14 |
| теоретическое обучение | 40 |
| практические занятия | 14 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 18 |
| Консультация | 6 |
| Промежуточная аттестация: экзамен | 6 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 Специальный рисунок и лепка

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающегося | Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Рисование | | 38/8 | |
| Тема 1.1. Основы рисунка | Содержание | 5/- | ОК01-07, ОК09, ОК10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Введение. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения. | 5 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | Тематика самостоятельной работы: реферат по теме «Виды изобразительного искусства» | 2 | |
| Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке | Содержание | 7/- | |
| | 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. | 7 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | - | |
| Тема 1.3. Цвет в композиции рисунка | Содержание | 7/2 | |
| | Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты. Техника работы акварелью и гуашью. | 5 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 1. Упражнения по рисованию объемных предметов. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тематика самостоятельной работы: доклад на тему: «Декоративно-прикладное искусство» | 2 | | |
| Тема 1.4. Рисование с натуры | Содержание | 12/4 | |
| | Понятие о рисунке с натуры и натюрморте. Понятие о правилах перспективы, | 8 | |

| | | |
|---|---|-------------|
| | композиции, пропорций. Правила и основы рисования разных животных. Техника рисования разных птиц. Последовательность рисования животных и птиц. Правила и основы рисования фруктов, овощей. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическое занятие | 2 |
| | 2. Рисование фруктов и овощей. | 2 |
| | 3. Рисование птиц, животных. | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 |
| | Тематика самостоятельной работы: реферат по теме «Натюрморты в работах известных художников» | 2 |
| Тема 1.5. Рисунок пирожных и тортов | Содержание | 7/2 |
| | Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм. | 5 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие | 2 |
| | 4. Рисование пирожных и тортов различной формы | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 6 |
| | Тематика самостоятельной работы: рисование пирожных и тортов разной формы | 6 |
| Раздел 2. Лепка | | 16/6 |
| Тема 2.1. Основы лепки | Содержание | 7/2 |
| | Язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника и приемы лепки. | 5 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие | 2 |
| | 5. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов. | 2 |
| Тема 2.2. Изготовление макетов тортов | Содержание | 9/4 |
| | Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы. | 5 |
| | Практические занятия | 4 |
| | 6. Разработка эскизов макетов тортов | 2 |
| | 7. Изготовление макетов тортов и пирожных по эскизам | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 6 |
| | Выполнение заданий по лепке из пластических материалов (растения, животные) | 3 |
| Выполнение заготовок из пластических материалов для оформления пирожных и | 3 | |

| | | | |
|-----------------------------------|---|-----------|--|
| | тортов (пластилин, слоеное тесто и др.) | | |
| Консультация | | 6 | |
| Промежуточная аттестация: экзамен | | 6 | |
| Всего: | | 84 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Специальный рисунок»; подготовка самостоятельной работы обучающихся осуществляется в библиотеке с читальным залом с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

Учебная доска, рабочие столы для обучающихся, подставки для лепки, рабочий стол для педагога, рабочие шкафы для хранения методического обеспечения и принадлежностей для обучающихся, методические стенды, уголок техники безопасности.

Технические средства обучения:

Фотоальбомы и демонстрационные книги по искусству повара и кондитера, макеты геометрических фигур, муляжи овощей и фруктов, предметы быта для натюрморта, принадлежности для рисования (бумага, карандаши, акварель).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2014
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2000

3.2.2. Основные электронные издания

1. [http://nacherchy.ru/;](http://nacherchy.ru/)
2. [http://www.cherch.ru/;](http://www.cherch.ru/)
3. [http://cherchenye.ru/;](http://cherchenye.ru/)
4. <http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9>

3.2.3. Дополнительные источники

5. Шорохов Е.В. Композиция., М., Просвещение, 1986.
6. Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 1996.
7. Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 1996.
8. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 1996.
9. Дейнека А. Учись рисовать. М., Академия, 1961.

10. Тихонов С. и др. Рисунок. М., 1983.
11. Волков Н.Н. Геометрия и композиция картины., 1985.
12. Ростовцев Н.Н. Академический рисунок., Академия, 1984
13. Костерин Н.П. Учебное рисование. М., Просвещение, 1984.
14. Ростовцев Н.Н. и др. Рисунок. Живопись. Композиция. М., Просвещение, 1989.
15. Кузин В.С. Изобразительное искусство и методика его преподавания. М., Просвещение, 1984.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику рисунка и основы композиции; - геометрические композиции в рисунке; - цветовую гармонию; - основы лепки. | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> |
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - <p>Рациональность действий и т.д..</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |