

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
протокол № 9
от «04» апреля 2025г.
С.М. Лапицкая

СОГЛАСОВАНО
работодатель
Гольман А.И.
«Домашняя кулинария»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ МПТ
Н.В. Кудрявцев
«07» апреля 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Профессия 43.01.09. "Повар, кондитер"

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Рисование и лепка разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и с учетом примерной образовательной программы СПО, профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

Харлова Н.А., преподаватель спец. дисциплин

Лапицкая С.М., старший мастер

Руль В.В., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Рисование и лепка

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

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

1.2 Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: в соответствии с учебным планом, учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла Учебная дисциплина «ОП.03 Рисование и лепка» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

1.3. Цель и планируемые результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-09	выполнять эскиз - основу для дальнейшей работы с материалом по лепке макета; изображать эскиз макета (торта) в цвете со светотеневой моделировкой акварельными или гуашевыми красками; определять свойства предмета лепки - объем, пропорции, плотность, фактуру; выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета; изготовить макет (торта) в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий	правила выполнения эскизов; особенности лепки - объемно-пластическая, трехмерная форма; процесс изготовления макета (торта); закономерности композиции украшения кондитерского изделия; материалы для лепки; инструменты для 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	42
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	20
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация проводится в форме ДЗ (5 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы рисования		12/6	
Тема 1.1. Рисование предметов геометрической формы.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Цель и задачи рисования .Материалы для рисования .Техника рисования. .Начальные упражнения по рисованию. Рисование предметов геометрической формы.		
	Практические работы Выполнение упражнений по рисованию прямых линий, фигурных элементов каллиграфических букв ,геометрических фигур.	2	
Тема 1.2. Виды орнамента, рисование орнамента.	Виды орнамента ,их классификация. Рисование орнамента, способы и приёмы построения орнаментальных мотивов .Составление и размещение на плоскости.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
	Практическая работа Выполнение упражнений по рисованию ленточного, сетчатого, композиционно-замкнутого орнамента.	2	
Тема 1.3 Понятие о цвете ,техника работы акварелью ,гуашью.	Понятие светотени , её градации, тональные отношения. Техника работы акварелью, гуашью.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
	Практическая работа Выполнение упражнений по покрытию поверхности бумаги равномерным слоем акварели, гуаши.	2	

Раздел 2. Рисунок с натуры		12/6	
Тема 2.1. Рисование с натуры объёмных предметов геометрической формы.	Рисование с натуры объёмных предметов геометрической формы. Перспектива, последовательность выполнения ,светотень, тон.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
	Практическая работа Построить на бумаге три, четыре изображения куба в разных положениях по отношению к линии горизонта.	2	
Тема 2.2. Рисование с натуры предметов домашнего обихода ,растений .	Рисование с натуры предметов домашнего обихода, перспектива, последовательность выполнения, композиция, светотень ,тон, обобщение .	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
	Практическая работа Выполнить линейные рисунки блюда, кофейной чашки и кувшина.	2	
Тема 2.3. Рисование с натуры фруктов, овощей, ваз, корзин с цветами	Рисование с натуры фруктов, овощей, ваз, корзин с цветами, перспектива, последовательность выполнения, композиция, светотень ,тон, обобщение. Практическая работа Пользуясь натуральным фондом, нарисуйте листья дуба ,рябины, клёна.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
Тема 2.4 Рисование животных и птиц.	Рисование с натуры животных и птиц, перспектива, последовательность выполнения, композиция, светотень ,тон, обобщение.	2	
Раздел 3 Рисование пирожных и тортов		4/2	
Тема 3.1 Рисование	Рисование пирожных произвольной формы по памяти. Определение размеров на глаз , соотношение частей и предметов.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5

пирожных произвольной формы.	Практическая работа Выполнить в тоне с последующим обобщением формы и вида в разрезе пирожных разной формы	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
Раздел 4. Основы лепки.		12/6	
Тема 4.1 Лепка с натуры фруктов и овощей.	Содержание и задачи раздела лепка .Инструменты и материалы для лепки .Лепка с натуры яблока, груши, моркови, грибов.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
	Практическая работа Вылепить с натуры яблоко, грушу, морковь, грибы.	2	
Тема 4.2 Лепка растительного орнамента.	Изготовление эскиза на бумаге .Лепка растительного орнамента с помощью эскиза.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
Тема 4.3 Лепка цветов и овощей.	Лепка из пластилина цветов и овощей.	2	
	Практическая работа Вылепить из пластилина цветки гвоздики, астры, тюльпана, хризантемы.	2	
Тема 4.5 Изготовление макетов тортов .	Практическая работа Лепка макетов торта. Подготовка материала: каркас, солёное тесто ,краски, лак, отделочные украшения. Сборка макета Дифференцированный зачет	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.
Всего		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины в техникуме предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования. Кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 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, 2019
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: Учеб для проф. учеб. заведений. - М Издательский центр «Академия», 2019.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Бродский А.М. Черчение: Учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2019.

3.2.3 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: рисовать с натуры, по памяти, пользуясь карандашом, гуашью, выполнять мелкие детали из пластилина, развивая творческие способности	Экспертная оценка на практической работе
Знания: теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунка; развитие пространственного мышления; усвоение законов композиции, техники рисунка и последовательности его выполнения; ознакомление с понятием формы предмета и основными законами перспективы, с передачей в изображении тоновых и цветовых отношений; процесс создания объёмного изображения из пластилина	Экспертная оценка на практической работе Итоговый контроль: дифференцированный зачёт