

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.11 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО) в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватели ГБПОУ РК «РКИГ» Герман А. В, Рыманова Т.В.
Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин
_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины по выбору «Рисование и лепка» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).

Протокол № 1 от 31.08.2023 г.
Методист _____ Я.А. Донченко

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|----------------------------|--|---|
| ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6. | Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий Работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха Изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий | 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 Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие Основы разработки композиции украшения изделий Основы изобразительной грамоты |

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР № | Расшифровка |
|------|--|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию |

| | |
|--|--|
| | традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
| ЛР 13 | Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем |
| ЛР 14 | Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности |
| ЛР 15 | Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности |

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 | 48 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 36 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 36 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Рисование | | | 27 | |
| Тема 1.1. Основы рисования | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Цель и задачи рисования. Рисунок - важнейшая область художественного творчества. Материалы для рисования | 1 | О. И.1 с.6-14 |
| | 2. | Техника рисунка и его многообразие. Начальные упражнения по рисованию. | 1 | О. И.1 с.17-25 |
| Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 3. | Пр. з. № 1. Рисование геометрических фигур | 1 | О. И.1 с.26-28 |
| | 4. | Пр. з. № 1. Рисование геометрических фигур | 1 | О. И.1 с.30-32 |
| Тема 1.3. Рисование орнаментов | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 5. | Пр. з. № 2. Рисование орнаментов | 1 | О. И.1 с.35-37 |
| | 6. | Пр. з. № 2. Рисование орнаментов | 1 | О. И.1 с.37-41 |
| Тема 1.4. Цвет и композиция рисунка | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 7. | Понятие о цвете. Цветовой спектр, цветовой тон. Хроматические и ахроматические цвета | 1 | О. И.1 с. 46-48 |
| | 8. | Понятие о светотени. Понятие о композиции | 1 | О. И.1 с.69-74 |
| | 9. | Пр. з. № 3. Упражнения в технике работы акварелью и гуашью. | 1 | О. И.1 с.52-55 |
| | 10. | Пр. з. № 3. Упражнения в технике работы акварелью и гуашью. | 1 | О. И.1 с.52-55 |
| Тема 1.5. Рисование с натуры | Содержание учебного материала | | 17 | |
| | 11. | Композиция в рисовании с натуры. Композиционная схема | 1 | О. И.1 с.56-58 |

ПК
4.1-4.6.
ПК
5.1-5.6.
ЛР 1-15

| | | | | | |
|--|---|--|------------------|------------------|---|
| 12. | Последовательность работы над рисунком. Перспектива. Натюрморт. | 1 | О.И. 1. с.60-66 | | |
| 13. | Пр. з. № 4. Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы | 1 | Д.1 с.39-40 | | |
| 14. | Пр. з. № 4. Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы | 1 | Д.1 с.40-41 | | |
| 15. | Пр. з. № 5. Рисование с натуры овощей и фруктов | 1 | О. И.1 с.88 | | |
| 16. | Пр. з. № 5. Рисование с натуры овощей и фруктов | 1 | О. И.1 с.88 | | |
| 17. | Пр. з. № 6. Рисование с натуры растений | 1 | О. И.1 с.94-97 | | |
| 18. | Пр. з. № 6. Рисование с натуры растений | 1 | О. И.1 с.94-97 | | |
| 19. | Пр. з. № 7. Рисование с натуры животных и птиц | 1 | О. И.1 с.98-105 | | |
| 20. | Пр. з. № 7. Рисование с натуры животных и птиц | 1 | О. И.1 с.98-105 | | |
| 21. | Пр. з. № 8. Выполнение рисунков на тему сказок | 1 | С.Р. № 1 | | |
| 22. | Пр. з. № 8. Выполнение рисунков на тему сказок | 1 | С.Р. № 1 | | |
| 23. | Пр. з. № 9. Рисование с натуры пирожных | 1 | О. И.1 с.107-108 | | |
| 24. | Пр. з. № 9. Рисование с натуры пирожных | 1 | О. И.1 с.107-108 | | |
| 25. | Пр. з. № 10. Рисование с натуры тортов | 1 | О. И.1 с.109-115 | | |
| 26. | Пр. з. № 10. Рисование с натуры тортов | 1 | О. И.1 с.109-115 | | |
| Самостоятельная работа № 1. Выполнение рисунков по заданным темам. Тематика домашних заданий: 1. Рисунки по мотивам сказок 2. Сюжетные композиции со сказочными героями. Сюжетные композиции с мультипликационными героями | | | | | |
| Раздел 2. Лепка | | | 21 | | |
| Содержание учебного материала | | | 12 | | |
| Тема 2.1. Основы лепки | 27. | Образный язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. | 1 | О. И.1 с.122 | ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6. ЛР 1-15 |
| | 28. | Инструменты и материалы для лепки. Применение пластилина для определения формы изделий | 1 | О. И.1 с.125-126 | |
| | 29. | Пр. з. № 11. Лепка растительного орнамента | 1 | О. И.1 с.129-131 | |
| | 30. | Пр. з. № 11. Лепка растительного орнамента | 1 | О. И.1 с.129-131 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|------------------|
| | 31. | Пр. з. № 12. Лепка с натуры фруктов и овощей. | 1 | О. И.1 с.132-133 |
| | 32. | Пр. з. № 12. Лепка с натуры фруктов и овощей. | 1 | О. И.1 с.132-133 |
| | 33. | Пр. з. № 13. Лепка с натуры цветов | 1 | Д.1 с.80 |
| | 34. | Пр. з. № 13. Лепка с натуры цветов | 1 | Д.1 с.81 |
| | 35. | Пр. з. № 14. Лепка животных и птиц | 1 | О. И.1 с.134-137 |
| | 36. | Пр. з. № 14. Лепка животных и птиц | 1 | О. И.1 с.134-137 |
| | 37. | Пр. з. № 15. Создание композиции с героями сказок | 1 | С.Р.№ 2 |
| | 38. | Пр. з. № 15. Создание композиции с героями сказок | 1 | С.Р.№ 2 |
| | Содержание учебного материала | | | 7 |
| Тема 2.2. Макеты кондитерских изделий | 39. | Пр. з. № 16. Изготовление макетов тортов | 1 | О. И.1 с.138-139 |
| | 40. | Пр. з. № 16. Изготовление макетов тортов | 1 | О. И.1 с.140-141 |
| | 41. | Пр. з. № 17. Изготовление муляжа торта «Ежик» | 1 | С.Р.№ 2 |
| | 42. | Пр. з. № 17. Изготовление муляжа торта «Ежик» | 1 | С.Р.№ 2 |
| | 43. | Пр. з. № 18. Изготовление муляжа торта «Сказка» | 1 | С.Р.№ 2 |
| | 44. | Пр. з. № 18. Изготовление муляжа торта «Сказка» | 1 | С.Р.№ 2 |
| | Самостоятельная работа № 2. Выполнение лепных композиций по заданным темам. Тематика домашних заданий: 1.Фигурки сказочных персонажей из мастики 2.Изготовление макетов тортов | | | 1 |
| 45-46. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета | | | | 2 |
| ВСЕГО: | | | | 48 |

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины «Рисование и лепка» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, учебными местами (по числу обучающихся);
- технические средствами обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники (печатные издания):

1. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. Н. Иванова. – 5-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Шешбель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров. / А.Ф.Шешбель. – Москва. Высшая школа «Академия», – 1991. – 110 с. Текст: непосредственный.

2. Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий/ Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. – Москва: Экономика, – 1988. – 256 с. Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| Умения: Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий Изготавливать украшения и полуфабрикаты из различных видов тест для украшения кондитерских изделий Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий. | Рациональная оценка за работу с инструментами, за подбор и составление цветовой гаммы для украшения кондитерских изделий Ответы на вопросы на знание и понимание | Текущий контроль Педагогический контроль в форме оценки выполнения практических заданий. |
| Знания: Основы изобразительной грамоты Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие Основы разработки композиции украшения кондитерских изделий Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий • Основы создания объемных изображений | Соответствие критериям оценки | Текущий контроль В форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы. |