

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ РЯЗАНСКОЙ
ОБЛАСТИ**
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «РЯЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ им.ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.М.СЕРЕБРЯКОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Дизайн, рисование и лепка
(специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»)

Ряжск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины - Дизайн, рисование и лепка
разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным
стандартом (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования
(далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «РЯЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ
им.ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.М.СЕРЕБРЯКОВА»

Разработчик:

Топоркова Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ 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	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ *ДИЗАЙН, РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА*

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Профессиональный учебный цикл, профильные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:
практические работы 26 часов

лекции- 26 часов

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лабораторная работа	4
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
рисунок, лепка, макет, письменное сообщение	
Итоговая аттестация в форме зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
РИСУНОК И ЛЕПКА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	
<p>Тема 1. Основы рисования</p>	Содержание учебного материала	6	
	1.Техника рисунка и ее многообразие.	1	
	2Материалы для рисования.	1	
	3Техника нанесения различных линий.	1	
	4Орнамент и его виды.	1	
	<p>Практические занятия Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. 1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). 2. Рисование ленточного и сетчатого орнамента.</p>	6	
<p>Тема 2. Рисунок с натуры</p>	Содержание учебного материала	4	
	1.Последовательность работы над рисунком с натуры.	1	2
	2 Подготовка к рисованию с натуры.	1	
	. 3Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.	1	
	.4.Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Композиция пирожных и тортов различной формы .	1	
<p>Практические занятия 1. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. 2. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. 3. Рисование фруктов и овощей. 4. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции,</p>	4		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся <i>Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.</i> Примерная тематика домашней работы <i>Рисунок с натуры.</i></p>	1	
Тема 3. Композиция тортов	Содержание учебного материала	4	
	1. Выразительные средства композиции. 2. Композиция тортов 3. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. 4. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов.	1 1 1 1	2
	Практическое занятие Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов».</i> <i>Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).</i> Примерная тематика домашней работы <i>Композиция тортов.</i>	1	
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала	8	
	1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Практическая работа 1. Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, Последовательность лепки цветов. 2. Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета, Лепка деталей и элементов. 3. Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза.	8	

	Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.		
	1. Выполнение лепки орнамента (по заданию) 2. Разработка эскизов макетов тортов. 3. Изготовление макетов тортов по эскизам.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Лепка элементов торта.</i> <i>Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана».</i> <i>Примерная тематика домашней работы</i> <i>Лепка.</i>	1	
	Зачет	1	
	Всего	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете технологии приготовления блюд.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- экран;
- микроскопы;
- комплект обучающих видеофильмов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2009.
2. Бутейский Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.
3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.
4. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.

Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Шеворечка.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Шеворечка.ru, Мастер-классы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения *лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
<p>выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент; рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различных форм; рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции; выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ</p>
Знания:	
<p>техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов; техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.</p>	<p>- выполнение и защита отчетов по лабораторной работе; - тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ</p>