

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской  
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от «30» 08 2018 г.  
№ 12

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
  
Приказ № 30 от «30» 08 2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.13 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК**

2018 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**.

Программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации по профессиям «Повар», «Кондитер» и «Пекарь».

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

Профессиональный учебный цикл, профильные дисциплины

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен УМЕТЬ:**

выполнять упражнения по рисованию;  
выполнять надписи различными шрифтами;  
рисовать различного вида орнаменты в карандаше и цвете;  
рисовать предметы геометрической формы с учетом пространственной перспективы;  
рисовать эскизы пирожных и тортов различной формы, используя выразительные средства композиции и цвет;  
готовить соленое тесто и мастику;  
окрашивать мастику двумя основными способами;  
выполнять из различных материалов декоративные элементы украшений: фрукты, овощи, цветы и различные орнаменты;  
выполнять лепку объемных фигур из различного материала;  
оформлять кондитерские изделия декоративными элементами из теста и сахарной мастики.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен ЗНАТЬ:**

Теоретические основы изобразительной грамоты;  
Основные правила рисунка, законы композиции и перспективы, техники рисунка и последовательности его выполнения;  
Основные понятия о цветовых сочетаниях;  
Основы анатомии человека для лепки фигур;  
Особенности техники лепки из соленого теста и мастики;  
Правила работы с инструментами для лепки;  
Правила окраски и сушки изделий из соленого теста и мастики;  
Правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной

мастики.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;  
из них самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Итоговая аттестация в форме</b>	<b>ЗАЧЕТА</b>

### 2. Результаты освоения междисциплинарного курса.

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.3	Организовывать, проводить приготовление и презентацию отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01. РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел I.</b>			
<b>Рисование и лепка</b>			
<b>Тема1. Рисование</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общее понятие о рисовании, лепке. Материалы, техники, приемы рисования и лепки.</li> <li>2. Основы рисования. Развитие глазомера.</li> <li>3. Каллиграфия.</li> <li>4. Перспектива.</li> <li>5. Объемные тела и изображение их с учетом перспективного построения.</li> <li>6. Орнамент. Происхождение и применение орнаментов. Плоские и рельефные орнаменты. Понятие мотива, ритма в орнаменте. Симметричные орнаменты. Особенности их выполнения и расположения.</li> <li>7. Ленточный орнамент. Фриз. Бордюр. Кайма. Сетчатый. Одномотивный, многомотивный. Примененные ритма в ленточном орнаменте.</li> <li>8. Композиционно-замкнутый орнамент. Орнамент в круге (геометрический, по сегментам, по окружности, ассиметричный). Развитие чувства композиции.</li> <li>9. Композиционно-замкнутый орнамент. Орнамент в квадрате (геометрический, растительный симметричный, по диагонали, ассиметричный). Развитие чувства композиции</li> <li>10. Понятие о цвете. Спектр, тон, насыщенность, светлота. Цветовой круг. Теплые и холодные цвета. Гармоничные и контрастные цвета. Смешивание цветов.</li> <li>11. Общие понятия об анатомии человеческого тела.</li> <li>12. Общие принципы рисования и лепки фигур человека, животных.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение начальных упражнений по рисованию.</li> <li>2. Выполнение упражнений по каллиграфии</li> <li>3. Выполнение надписей различными шрифтами</li> <li>4. Выполнение рисунка перспективного построения куба и прямоугольного параллелепипеда</li> <li>5. Выполнение рисунка объемных геометрических тел с учетом перспективного построения</li> <li>6. Выполнение рисунка ленточного орнамента</li> <li>7. Выполнение рисунка симметричного ленточного орнамента с геометрическим мотивом</li> <li>8. Выполнение эскиза орнамента в круге</li> <li>9. Выполнение эскиза орнамента в квадрате</li> <li>10. Выполнение орнамента в теплой цветовой гамме</li> <li>11. Выполнение орнамента в холодной цветовой гамме</li> <li>12. Выполнение орнамента в контрастной цветовой гамме</li> <li>13. Выполнение орнамента в монохромной цветовой гамме</li> <li>14. Выполнение эскиза торта в цвете на заданную тему</li> <li>15. Выполнение наброска- рисунка человека с соблюдением пропорций</li> </ol>	32  10	1
			2

<p><b>Тема 2.</b> <b>Лепка из соленого теста</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соленое тесто. Состав, способ приготовления. Особенности лепки из соленого теста. Инструменты и приспособления для лепки. Способы высушивания, окраски и хранения готовых изделий. Использование специй для декорирования.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление соленого теста. Приемы и техники лепки. Лепка цветов, листьев. Работа «Цветочное панно»</li> <li>2. Лепка цветов, листьев. Составление композиции из цветов, листьев, косичек и жгутов.</li> <li>3. Выполнение из соленого теста корзины с фруктами.</li> <li>4. Выполнение из соленого теста минифигурок людей 3Д</li> <li>5. Выполнение из соленого теста минифигурок героев мультфильмов 3Д</li> <li>6. Выполнение из соленого теста минифигурок животных и птиц 3Д</li> </ol>	<p>12</p>	<p>1</p>
<p><b>Тема 3.</b> <b>Лепка из сахарной мастики и марципана</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сахарная мастика. Марципан. Состав, способы приготовления. Особенности лепки из мастики и марципана. Инструменты и приспособления для лепки. Способы высушивания, окраски и хранения готовых изделий. Использование специй для декорирования. Использование стебельков, тычинок, формочек.</li> <li>2. Лепка из сахарной мастики. Приемы и техники лепки. Каркасы и основы. Технология изготовления сборки крупногабаритных композиций</li> </ol> <p><b>Практическое задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лепка простых цветов (яблони, гвоздики, колокольчика, нарцисса, розы, хризантем и пр.)</li> <li>2. Лепка листьев различных форм, стеблей.</li> <li>3. Лепка из сахарной мастики композиции из цветов и листьев</li> <li>4. Лепка фигурок людей. Способы и приемы. Размеры и соотношения форм.</li> <li>5. Выполнение из мастики фигурок человечков.</li> <li>6. Выполнение из мастики фигурок героев мультфильмов.</li> <li>7. Выполнение из мастики фигурок животных</li> </ol> <p>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i></p>	<p>10</p>	<p>1</p>
<p>Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством) 3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)</p>	<p><b>Всего:</b></p>	<p>32</p>	<p>8</p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Необходимые инструменты и средства для лепки;

#### **3.1.2. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

- посадочные рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Основы рисования», «Основы и техники лепки из сахарной мастики и марципана»

- инструменты и приспособления для лепки из соленого теста и сахарной мастики;

- наглядные макеты готовых работ;

#### **3.1.3. Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор и экран;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Коева В. - Рисование и лепка кондитерских изделий. Учебное пособие, 2012, издательство: Феникс
2. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2013.
3. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. – Обнинск, 2014.
4. Сокольникова Н.М. Основы живописи. – Обнинск, 2014.
5. Сокольникова Н.М. Основы композиции. – Обнинск, 2013
6. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2013.
7. Алексеева Л.В. Внеклассные занятия по лепке школе. – М., 2012.
8. Беляева С.Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования. – М., 2012.
9. Беда Г.В. Основы изобразительной грамоты. – М., 1989.
10. Боголюбов Н.С. Лепка на занятиях в школьном кружке. – М., 1979.
11. Василевская Л.А. Специальное рисование. – М., 2012.
12. Волков Н.Н. Цвет в живописи. – М., 2012.
13. Герчук Ю.А. Что такое орнамент? – М., 2013.
14. Кирцер Ю.М. Рисунок и живопись. – 3-е изд. – М., 2012.
15. Костерин Н.П. Учебное рисование. – М., 2014.
16. Рабинович М.Ц. Пластическая анатомия человека, четвероногих животных и птиц. – М., 2011.
17. Ростовцев Н.Н. Академический рисунок. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2012.
18. Хананова И.Н. Соленое тесто. – М., 2014.

#### **Интернет-ресурсы:**

Нлеborchka.ru, Мастер-классы



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения</b>	
Демонстрирует умения оформлять кондитерские изделия	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Выполняет эскизы орнаментов и элементов оформления тортов в карандаше и в цвете;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Демонстрирует умение приготавливать соленое тесто;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Выполняет декоративные элементы украшений из соленого теста;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Выполняет элементы украшений из сахарной мастики;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
Подкрашивает мастику двумя основными способами;	Наблюдение за выполнением лабораторно практических работ. Выполнение и защита практических работ
<b>Знания:</b>	
Теоретические основы изобразительной грамоты и основные правила рисунка, законы композиции, техники рисунка и последовательности его выполнения	Экспертная оценка выполнения практической работы
Основные понятия о цвете и цветовых сочетаниях;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Основы анатомии человека для лепки фигур;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Особенности техники лепки из соленого теста и мастики;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Правила работы с инструментами при лепке;	Экспертная оценка выполнения практической работы

Правила сушки и окраски изделий из соленого теста и мастики;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики.	Экспертная оценка выполнения практической работы