

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17 от 30.08.2023 г.



Утверждаю:
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

Ю.В. Богданова
Приказ №237 от 30.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 Рисунок и лепка

программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Санкт-Петербург
2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898), входящей в состав укрупненной группы **профессий 43.00.00 Сервис и туризм**

При разработке программы учитывалось:

– содержание примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной на сайте **Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО** 31.03.2017, № 43.01.09-170331.

Организация разработчик – Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета

Протокол № 1 от «28» августа 2023г.

Эксперт от работодателя



Программа соответствует

28» августа 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Рисование и лепка

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Рисование и лепка» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК 01-07, ОК 09-10	<ul style="list-style-type: none">- выполнять учебные и творческие задания;- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности самостоятельного художественного творчества для приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной;- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий;—	<ul style="list-style-type: none">- взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности;- принципы композиционного построения изображения;- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.—

1. 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	51
в т.ч. в форме практической подготовки	29
в т. ч.:	
теоретическое обучение	21
практические занятия	29
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание рабочей программы учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание	2	2
	Основы рисования. Цель и задачи рисования. Рисунок – древнейший вид художественного творчества. Линия – важнейший элемент рисунка. Изобразительные средство рисующего: выразительные линии, штрихи, тоновые пятна. Материалы для рисования. Изучение практических свойств материалов и инструментов. Техника рисования и ее разнообразие.	2	
Тема 2. Рисование плоских предметов геометрической формы	Содержание	4	2
	Рисование плоских предметов геометрической формы. Виды углов, виды геометрических фигур, правила построения. Вспомогательные построения – ось, диагонали, отрезки.	3	
	Практические занятия:	1	
	№1 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).		
Тема 3. Рисование орнаментов	Содержание	4	2
	Рисование орнаментов. Виды орнаментов. Особенность любого орнамента – четко выраженный ритм: повторение одной и той же группы элементов в узоре – мотив, связь с конкретным предметом. Применение орнамента как декоративного оформления изделий. Плоские и рельефные орнаменты.	2	
	Практические занятия:	2	
	№2 Рисование ленточного и сетчатого орнамента.		
	№3 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.		
Тема 4. Цвет. Композиция. Перспектива	Содержание	5	3
	Композиция. Перспектива. Понятие цвета. Психологическое воздействие цвета. Представление о спектре. Основные цвета спектра. Хроматические и ахроматические цвета. Насыщенность. Главные цвета цветового круга, цветовую гамму, единство основных цветовых свойств (цветовой оттенок, насыщенность и светлота). Техника работы акварелью и гуашью. Конструкции, закономерности пластики и строения, светотени, законы цвета.	3	

	Сюжеты по мотивам русских народных сказок, народных промыслов. Выполнение в цвете сюжетной композиции.		
	Практические занятия:	2	
	№4 Рисование с натуры предметов домашнего обихода Понятие о светотени. Градации светотени		
Тема 5. Рисование с натуры	Содержание	12	2
	<p>Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы. Правила определения пропорций предмета. Проволочная модель куба – как возможность увидеть закономерности перспективных сокращений. Построение перспективы куба. Сквозная прорисовка всех элементов куба. Тушевка куба с передачей градаций светотени. Предельная сила тени.</p> <p>Рисование с натуры яблок, груш, апельсинов, персиков, винограда. Выделение существенных признаков натуры. Эскиз изображения плода в цвете. Общий цветовой тон изображения. Сравнение цветовых различий. Смещение красок. Фоновое окружение. Цветовые различия в освещенных и теневых местах с учетом теплохолодности. Подчинение всех оттенков единому тону.</p> <p>Предметы домашнего обихода. Конструктивное строение тарелки – два усеченных конуса. Изображение общей формы методом «прозрачной» конструкции. Светотеневая моделировка.</p> <p>Чашка – четко выраженная цилиндрическая форма. Построение формы. Разметка пропорций. Ручка – неотъемлемая часть чашки. Светотеневая моделировка.</p> <p>Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений. Конструктивная форма предметов, характерные особенности, взаимосвязь частей.</p> <p>Причудливые очертания растений. Общий силуэт растения со стеблем и листьями. Уточнение направления стебля, формы листьев, бутона. Последующее обобщение формы</p> <p>Натюрморт – единая композиционная группа. Рисование с натуры моркови, репы, редиса, свеклы, грибов, ваз с цветами, фруктами. Расположение натуры на фоне драпировки. Общий колорит.</p> <p>Рисование с натуры животных и птиц</p> <p>Главные пропорции животных, птиц. Основные движения животных, птиц. Определение соотношения отдельных частей животных. Общая форма. Наброски и зарисовки с натуры</p>	2	

	птиц, белок, зайцев и т.п.		
	Практические занятия	10	
	№5 Рисование фруктов и овощей. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.		
	№6 Рисование с натуры пирожных и тортов различной формы. Законы композиции.		
	№7 Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции.		
	№8 Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции.		
	№9 Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции.		
Тема 6. Основы лепки. Материалы и инструменты	Содержание	6	3
	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Материалы для создания скульптуры. Скульптурное произведение. Рельеф. Барельеф, Горельеф. Лепка растительного орнамента. Лепка с натуры фруктов и овощей. Лепка с натуры цветов. Лепка животных и птиц. Макет – объемная модель кондитерского изделия. Выбор формы изделия. Цветное изображение торта во фронтальном и профильном изображении видах. Каркас кондитерского изделия.	2	
	Практические занятия:	4	
	№10 Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов.		
	№11 Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов.		
	№12 Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов.		
Тема 7. Дизайн и композиция кондитерских изделий	Содержание	17	
	Дизайн и композиция кондитерских изделий. Композиции декоративной отделки поверхности кондитерских изделий. Выбор материалов. Пропорции пирожного в объемно-пространственном положении. Выявление массы изображаемого изделия. Техника отливки тушью. Последовательно выполняемое изображение в красках. Выполнение рисунка абрисом (не прибегая к резинке). Выразительные средства композиции.	9	

	<p>Средства выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб, пропорции и симметрии.</p> <p>Цветовая характеристика композиции украшения. Компоновка элементов украшения тортов. Профильное изображение торта. Украшение поверхности кондитерского изделия фигурками птиц и зверьков.</p> <p>Лепка отделочных элементов украшений для кондитерских изделий. Упорядочение элементов, целостность композиции на соответствие возможности реального оформления изделий.</p> <p>Дизайн тортов. Декоративное оформление бордюра торта, поверхности торта.</p> <p>Лепка композиций из соленого теста.</p> <p>Лепка макетов кондитерских изделий</p>		
	Практические занятия:	8	
№13	Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.		
№14	Выполнение лепки орнамента (по заданию)		
№15	Разработка эскизов макетов тортов.		
№16	Изготовление макетов тортов по эскизам .		
Дифференцированный зачет		1	
ИТОГО		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (репродукции, альбомы, буклеты, натуральные объекты);
- электронные образовательные ресурсы (презентации, видеоролики, фильмы).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.1.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>
3. Пектораль Орнаменты. [Электронный ресурс]. Режим доступа// <http://www.tvorchistvo.ru/vidy-ornamenta/>
4. Художникам.ру: Коллекция книг о живописи и искусстве для учащихся. Учимся рисовать. [Электронный ресурс]. Режим доступа// http://hudozhnikam.ru/risovanie_v_shkole/1.html

5. Мастика и украшение тортов. [Электронный ресурс]. Режим доступа// <http://mastikam.ru/figurki/moldy-dlya-mastiki.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. – М: Академия, 2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
- выполнять учебные и творческие задания;	Практические занятия Дифференцированный зачет
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности самостоятельного художественного творчества для приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной;	
- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;	
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий;	
Знания:	
- взаимосвязь учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности;	Практические занятия
- принципы композиционного построения изображения;	
- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;	
- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;	
- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.	