

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



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол
от «27» 06 2020 г.
№ 32



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько

Приказ от «13» 08 2020 г.

№ 220

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Специальный рисунок» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»».

Разработчик: Клешнина О. В., преподаватель

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И. Н. Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 «Специальный рисунок» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина ОП.13 «Специальный рисунок» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	– выполнять упражнения по рисованию;	– 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.
ОК 02	– выполнять надписи	
ОК 03	различными шрифтами;	
ОК 04	– рисовать различного вида	
ОК 05	орнаменты в карандаше и	
ОК 06	цвете;	
ОК 07	– рисовать предметы	
ОК 09	геометрической формы с учетом пространственной перспективы;	
	– рисовать эскизы пирожных и тортов различной формы, используя выразительные средства композиции и цвет.	

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	-
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Рисование и лепка		32	
Тема1. Рисование	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Общее понятие о рисовании, лепке. Материалы, техники, приемы рисования и лепки. 2. Основы рисования. Развитие глазомера. 3. Каллиграфия. 4. Перспектива. 5. Объемные тела и изображение их с учетом перспективного построения. 6. Орнамент. Происхождение и применение орнаментов. Плоские и рельефные орнаменты. Понятие мотива, ритма в орнаментах. Симметричные орнаменты Особенности их выполнения и расположения. 7. Ленточный орнамент. Фриз. Бордюры. Кайма. Сетчатый. Одномотивный, многомотивный. Примененние разного ритма в ленточном орнаменте. 8. Композиционно-замкнутый орнамент. Орнамент в круге (геометрический, по сегментам, по окружности, ассиметричный). Развитие чувства композиции. 9. Композиционно-замкнутый орнамент. Орнамент в квадрате (геометрический, растительный симметричный, по диагонали, ассиметричный). Развитие чувства композиции 10. Понятие о цвете. Спектр, тон, насыщенность, светлота. Цветовой круг. Теплые и холодные цвета. Гармоничные и контрастные цвета. Смешивание цветов. 11. Общие понятия об анатомии человеческого тела. 12.Общие принципы рисования и лепки фигур человека, животных. 	10	ОК 01 – ОК 09
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение начальных упражнений по рисованию. 2. Выполнение упражнений по каллиграфии 3. Выполнение надписей различными шрифтами 4. Выполнение рисунка перспективного построения куба и прямоугольного параллелепипеда 5. Выполнение рисунка объемных геометрических тел с учетом перспективного построения 6. Выполнение рисунка ленточного орнамента 7. Выполнение рисунка симметричного ленточного орнамента с геометрическим мотивом 8. Выполнение эскиза орнамента в круге 9. Выполнение эскиза орнамента в квадрате 10. Выполнение орнамента в теплой цветовой гамме 11. Выполнение орнамента в холодной цветовой гамме 		ОК 01 – ОК 09

	12. Выполнение орнамента в контрастной цветовой гамме 13. Выполнение орнамента в монохромной цветовой гамме 14. Выполнение эскиза торта в цвете на заданную тему 15. Выполнение наброска- рисунка человека с соблюдением пропорций		
Тема 2. Лепка из соленого теста	Содержание учебного материала 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.	12	ОК 01 – ОК 09
	Практические занятия 1. Приготовление соленого теста. Приемы и техники лепки. Лепка цветов, листьев. Работа «Цветочное панно» 2. Лепка цветов, листьев. Составление композиция из цветов, листьев, косичек и жгутов. 3. Выполнение из соленого теста корзины с фруктами. 4. Выполнение из соленого теста минифигурок людей 3Д 5. Выполнение из соленого теста минифигурок героев мультфильмов 3Д 6. Выполнение из соленого теста минифигурок животных и птиц 3Д		
Тема 3. Лепка из сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала 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. 2. Лепка из сахарной мастики. Приемы и техники лепки. Каркасы и основы. Технология изготовления сборки крупногабаритных композиций	10	ОК 01 – ОК 09
	Практическое задание: 1. Лепка простых цветов (яблони, гвоздики, колокольчика, нарцисса, розы, хризантем и пр.) 2. Лепка листьев различных форм, стеблей. 3. Лепка из сахарной мастики композиции из цветов и листьев 4. Лепка фигурок людей. Способы и приемы. Размеры и соотношения форм. 5. Выполнение из мастики фигурок человечков. 6. Выполнение из мастики фигурок героев мультфильмов. 7. Выполнение из мастики фигурок животных		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			16
Всего:			48

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

3.1.1. Учебная дисциплина изучается в кабинете общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- технические средства обучения;
- наглядные пособия.

3.1.2. Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Коева В. – Специальный рисунок. Учебное пособие, 2015, издательство: Феникс
2. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. – Обнинск, 2014.
3. Сокольникова Н.М. Основы живописи. – Обнинск, 2014.
4. Сокольникова Н.М. Основы композиции. – Обнинск, 2016
5. Шембель А.Ф. Рисование для кондитеров. – М., 2015.
6. Беляева С.Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования. – М., 2014.
7. Беда Г.В. Основы изобразительной грамоты. – М., 2014.
8. Василевская Л.А. Специальное рисование. – М., 2014.
9. Волков Н.Н. Цвет в живописи. – М., 2015.
10. Герчук Ю.А. Что такое орнамент? – М., 2015.
11. Кирцер Ю.М. Рисунок и живопись. – 3-е изд. – М., 2014.
12. Костерин Н.П. Учебное рисование. – М., 2014.
13. Ростовцев Н.Н. Академический рисунок. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>в полном объеме владеет знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – тестирования; – самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных/устных ответов; – тестирования и т.д.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	

–правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики.		
---	--	--