



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора № 243  
от 01 сентября 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
УДД.03 «СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по  
профессии СПО

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения	очная
Курс	3
Семестр	5


Когалым, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и является вариативной дисциплиной по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Организация-разработчик:** БУ «Когалымский политехнический колледж»

### РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения Рабочая программа рассмотрена на методическом объединении по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 4 от «29» мая 2018 г.  
Руководитель МО  /Л.В. Кругляк/  
подпись


### СОГЛАСОВАНО

Педагог - библиотекарь   
подпись

### СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  /И.В. Рыбакова/  
подпись

### Разработчики:

Балахнина Радмила Владимировна, преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж» 

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УДД.03 «СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА».....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УДД.03 «СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины УДД.03 Специальное рисование и лепка имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами и связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном обучении

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

Учебная дисциплина Рисование и лепка является общепрофессиональной дисциплиной и относится к вариативной части основной образовательной программы.

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

Освоение содержания учебной дисциплины УДД.03 Специальное рисование и лепка обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

	<b>Общие компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии)</b>	<b>Виды универсальных учебных действий</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Личностные Регулятивные Познавательные Коммуникативные
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	

	чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК 09	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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	<p>У<sub>1</sub> подбирать композиции кондитерских изделий;</p> <p>У<sub>2</sub> подбирать композиции рисунка;</p> <p>У<sub>3</sub> рисовать с натуры;</p> <p>У<sub>4</sub> определять на глаз размер и соотношение частей предмета;</p> <p>У<sub>5</sub> осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.</p>	<p>З<sub>1</sub> технику рисунка понятие о цвете;</p> <p>З<sub>2</sub> последовательность работы над рисунком;</p> <p>З<sub>3</sub> законы композиции для декоративного оформления тортов;</p> <p>З<sub>4</sub> язык скульптуры и динамику объема.</p>

#### 1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Систему инновационной оценки «портфолио», исследовательские методы в обучении, информационно-коммуникационные технологии, развивающее обучение, обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа).

#### 1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов,  
в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - часов.

## Конкретизация результатов освоения дисциплины

Объекты (предметы) контроля (знания, умения)  Разделы (укрупнённые темы) программы УДД.03	Знания				Умения				
	З <sub>1</sub>	З <sub>2</sub>	З <sub>3</sub>	З <sub>4</sub>	У <sub>1</sub>	У <sub>2</sub>	У <sub>3</sub>	У <sub>4</sub>	У <sub>5</sub>
Раздел 1 Основы рисования	+				+				
Раздел 2 Геометрические композиции в рисунке. Рисунок с натуры		+				+			
Раздел 3 Композиции тортов			+				+	+	
Раздел 4 Основы лепки				+					+

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	*
практические занятия	36
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Итоговая аттестация в форме <i>Дифференцированный зачет</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Название дисциплины»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1 Основы рисования</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1. Рисунок – важная область художественного творчества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Материалы для рисования. Техника рисунка и ее многообразие.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить тему «Техника рисунка»		
<b>Раздел 2 Геометрические композиции в рисунке. Рисунок с натуры</b>		<b>30</b>	
Тема 2.1 Начальные упражнения по рисованию	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Рисование геометрических фигур.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>8</b>	
	Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2	
	Рисование геометрических фигур, орнаментов	2	
	Рисование композиционно - замкнутого орнамента в круге, квадрате	2	
	Рисование ленточного орнамента	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Нарисовать заданные геометрические фигуры и орнамент			
Тема 2.2 Понятие о цвете	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Техника работы акварелью и гуашью. Подбор композиции и цвета.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>10</b>	
	Работа с акварелью и гуашью	2	
	Рисование с натуры овощей и фруктов.	2	
	Рисование птиц и животных с натуры	2	
	Рисование корзин с цветами, фруктами, овощами	2	
	Рисунки по мотивам русских народных	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Изучить тему «Рисование акварелью и гуашью».	*		



Тема 2.3. Подготовка к рисованию с натуры	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Определение на глаз размеров и соотношение частей предмета. Последовательность работы над рисунком. Обобщение рисунка. Рисование объемных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода, натюрмортов. Рисование пирожных и тортов.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>6</b>	
	«Рисование объемных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода, натюрмортов».	2	
	Рисование пирожных Рисование тортов	2 2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Нарисовать натюрморт. Нарисовать торт.		
<b>Раздел 3 Композиции тортов</b>		<b>2</b>	
Тема 3.1 Использование законов композиции для декоративного оформления тортов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Создать композиции тортов разной формы. Подобрать композиции пирожных разной формы.		
<b>Раздел 4 Основы лепки</b>		<b>14</b>	
Тема 4.1 Образный язык скульптуры и динамика объема	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Инструменты и материалы для лепки. Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц. Изготовление макетов тортов.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	
	«Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц». «Изготовление макетов тортов».	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Изготовить макеты тортов, пирожных.		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	

## 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета специальности «Повар»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

### 3.2. Условия реализации программы с лицами ОВЗ

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

- 1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);
  - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
  - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;
- 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
  - дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
  - обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

### 3.3 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента / С.В. Ермилова. – М.: Академия, 2019. – 336 с. – Текст: непосредственный.

**Дополнительные источники:**

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081705> (дата обращения: 27.01.2020). – Режим доступа: по подписке.

### 3.4 Спецификация учебно-методического комплекса

№	Наименование	Количество	Тип носителя
1.	Технологические карты	30	бумага
2.	Тесты	25	Диск, бумага
3.	Комплект для промежуточной аттестации	15	бумага
4.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	диск
5.	Учебная программа	1	бумага, электронный вариант
6.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
7.	Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые)	25	бумага
8.	Рабочая тетрадь с примерами выполнения практических и самостоятельных заданий	2	бумага
9.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант

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

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих компетенций.

<b>Результаты обучения (предметные) на уровне учебных</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- внеаудиторные самостоятельные работы;</p> <p>- проверка домашнего задания;</p> <p>- рубежный контроль: устный отчет, устный отчет с демонстрацией материалов, письменный отчет; защита проектов.</p> <p>- итоговая аттестация (экзамен).</p>

<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p><b>ОК. 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
---	--

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Уметь:</b>	
<p>выполнять упражнения по рисованию;</p> <p>рисовать различного вида орнамент;</p> <p>рисовать с натуры предметы геометрической формы;</p> <p>рисовать с натуры предметы домашнего обихода;</p> <p>рисовать фрукты и овощи;</p> <p>рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;</p> <p>рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, и растительного орнамента;</p> <p>выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
<b>Знать:</b>	

<p>техника рисунка и ее многообразие;</p> <p>техника выполнения рисунка с натуры;</p> <p>техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</p> <p>композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции;</p> <p>композиция тортов;</p> <p>техника лепки элементов украшения для тортов;</p> <p>техника лепки макетов различной формы.</p>	<p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>устный опрос лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>тестирование,</p> <p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>лабораторно-практические задания внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
--	---

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	