

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

ОГБПОУ БИТТ
КОНТРОЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.07 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

по профессии 16675 Повар

г. Барыш
2020г

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	с 4
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	1

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
Практические занятия	11
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная	
<i>Итоговая аттестация -</i>	

2.2. Результаты освоения учебной дисциплины

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать рабочее место
ПК 1.2	Выполнять простые упражнения по рисованию
ОК1	Выполнять светотеневой рисунок
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения рисунка.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в выполнении рисунка.

	фигур и предметов быта	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5 ОК 6		
7/25	Тема 7.1 Рисование с натуры геометрических объемных предметов геометрической формы			1
8/26	Тема 7.2. Рисование предметов домашнего обихода			1
9/27	Тема 7.3.Рисование натюрмортов из предмета быта			1
	Тема 8.Рисование с натуры овощей, фруктов, растений	ПК 1.1. ОК1 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5 ОК 6	4	
10/28	Тема 8.1.Рисование с натуры фруктов			1
11/29	Тема 8.2. Рисование с натуры овощей			1
12/30	Тема 8.3. Рисование с натуры растений			1
13/31	Тема 8.4. Рисование натюрмортов из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами			1
	Тема 9.Рисование с натуры животных и птиц	ПК 1.1. ОК1 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5 ОК 6	3	
14/32	Тема 9.1.Анималистический жанр в искусстве		1	
15/33	Тема 9.2. Наброски и зарисовки с натуры птиц		1	
16/34	Тема 9.3.Рисунки с натуры животных и рыб			1
	Тема 10.Рисование пирожных, тортов, композиции тортов	ПК 1.1. ОК1 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5 ОК 6	7	
17/35	Тема 10.1 Рисование с натуры пирожных прямоугольной формы			1
18/36	Тема 10.2 Рисование с натуры пирожных круглой и овальной формы			1
19/37	Тема 10.3 Рисование с натуры тортов квадратной формы			1
20/38	Тема 10.4 Рисование с натуры тортов круглой или овальной формы			1
21/39	Тема 10.5Использование законов композиции для декоративного оформления тортов			1
22/40	Тема 10.6.Композиция пирожных и корзин с цветами или Композиции торта и чайной посуды			1
Итого во 2 полугодии 1 курса – 23				
Всего за 1 курс - 40				
2 курс 1 полугодие				
Раздел 2 Лепка			17	
1/41	Тема 11. Введение. Содержание и задачи лепки.	ПК 1.1. ОК1 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5 ОК 6	1	
2/42	Тема 11.1 Виды скульптурных изображений		1	
3/43	Тема 11.2Инструмента и материалы для лепки		1	
	Тема 12. Приемы и техника лепки	ПК 1.1. ОК1 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5 ОК 6	17	
4/44	Тема 12.1 Приемы лепных изображений		1	
5/45	Тема 12.2.Техника лепных изображений		1	
6/46	Тема 12.3. Лепка рельефного орнамента			1
7/47	Тема 12.4.Лепка растений			1
8/48	Тема 12.5 Лепка овощей			1
9/49	Тема 12.6. Лепка фруктов			1
10/50	Тема 12.7. Лепка грибов			1
11/51	Тема 12.8. Лепка животных			1
12/52	Тема 12.9 Лепка птиц			1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Рисование и лепка»;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебная доска
- подставки для лепки.
- рабочий стол для педагога.
- методические стенды.

Методическое обеспечение и технические средства обучения:

1. Учебно-программная документация.
2. Методические таблицы по всем темам программы.
3. Учебник для поваров-кондитеров «Рисование и лепка».
4. Книги по методике рисунка.
5. Методические пособия по рисованию.
6. Дидактический материал по всем лабораторно-практическим работам программы.
7. Методические таблицы по рисованию.
8. Графические работы педагога и учащихся.
9. Фотоальбомы и демонстрационные книги по искусству повара и кондитера.
10. Макеты геометрических фигур.
11. Муляжи овощей и фруктов.
12. Предметы быта для натюрморта.
13. Принадлежности для рисования (бумага, карандаши, акварель).

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература основная:

- Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2014
- Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2000

Литература дополнительная:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание технических приемов рисунка.</p> <p>Знание основ композиции и цветоведения.</p> <p>Знание геометрических композиций в рисунке.</p> <p>Знание основ лепки.</p> <p>Знание практического применения умений по рисованию и лепке.</p> <p>Умение выполнять геометрические построения в рисунке.</p> <p>Умение рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.</p> <p>Умение выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.</p> <p>Умение выполнять элементы лепки.</p> <p>Умение выполнять макет торта.</p>	<p>- способность использования художественных материалов;</p> <p>- способность применения основных средств художественной выразительности;</p> <p>- способность различать и применять особенности цветовой гармонии;</p> <p>- способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;</p> <p>- развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции;</p> <p>- способность к самостоятельной творческой деятельности.</p>	<p>Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:</p> <p>- предварительный контроль (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы;</p> <p>- текущий контроль знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия;</p> <p>- тематический контроль (выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия; тестирование; самостоятельные графические работы;</p> <p>- промежуточная аттестация (осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.</p>