

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом Директора
ГАПОУ СО
«Каменск-Уральский
агропромышленный
техникум» Некрасова С.И.
Пр № 22-уч от 30.06.2020г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами
умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 1 г. 10 мес.
Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Специальное рисование и лепка является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна, преподаватель, 1КК

Рецензент:

Некрасова Юлия Александровна, заместитель директора по НМР, ГАПОУ СО «КУАТ»

Фамилия, Имя, Отчество,

должность,

место работы

Согласовано на заседании П(Ц)К, протокол № от « » августа 2020г.

Председатель _____ / Забродина Л.А./

Согласовано на заседании НМС, протокол № 4, от «31» августа 2020г.

Председатель _____ / Некрасова Ю.А./

Рекомендовано к утверждению

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Специальное рисование и лепка** (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости) является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь».

Цель изучения курса:

– дать обучающимся знания, умения по изобразительному искусству для овладения профессией «Пекарь».

Для более прочного усвоения знаний и умений, активизации познавательной деятельности обучающихся – в курсе рисования и лепки значительное место отводится практическим работам.

Изучение теоретических основ изобразительной грамоты развивает пространственное мышление, дает возможность приобрести навыки в выполнении рисунков, усвоить законы композиции, научиться передавать изображение в цветовых тонах.

В результате освоения дисциплины **ОП.03 Специальное рисование и лепка** обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости должен

уметь:

- работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий;
- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;
- изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения хлебобулочных и кондитерских изделий;
- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения хлебобулочных и кондитерских изделий.

знать:

- основы изобразительной грамоты;
- технику рисунка и последовательность нанесения его на хлебобулочное или кондитерское изделие;
- основы разработки композиции украшения изделий;
- закономерности расположения предметов на поверхностях хлебобулочных или кондитерских изделий;
- основы создания объемных изображений.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **ОП.03 Специальное рисование и лепка** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости).

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

Цель – создание условий для обучающихся по обеспечению:

- общеобразовательной, общекультурной составляющей образования;
- развития личности обучающихся, их познавательных интересов;
- интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;
- развития навыков самообразования и самопроектирования;
- углубления, расширения и систематизации знаний в выбранной области вида деятельности;
- совершенствования имеющегося и приобретения нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Задачи:

1. Формировать умения видеть и понимать ценность профессии.
2. Совершенствовать целостное представление о роли рисования и лепки в своей профессии.
3. Развивать коммуникативную компетенцию через предмет рисование и лепку.
4. Выбатывать у обучающихся творческую созидательную деятельность.
5. Создавать условия для приобретения обучающимися опыта познания и самопознания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.

По учебному плану «Пекарь» на освоение учебной дисциплины **ОП.03. «Специальное рисование и лепка»** (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости) отводится максимальный учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки – 68 часов,
самостоятельной работы обучающегося – 34 часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции (беседы)	
лабораторные занятия	
практические занятия	28
контрольные работы (зачетные мероприятия)	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме <i>зачета</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Раздел 1.Основы рисования			14/4
Тема 1. Основы рисо- вания	Содержание учебного материала:		8/2
	1.	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.	2
	2.	Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур	2
	Практическое занятие №1		2
	Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)		2
	Практическое занятие №2		2
	Рисование ленточного и сетчатого орнамента		2
	Самостоятельная работа №1		2
	Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орна-мента различной тематики.		2
Тема 2. Рисование ор- наментов	Содержание учебного материала:		6/2
	1.	Изображение готового рисунка: строгое выполнение, точной формы предметов, умения построения рисунка линейно-конструктивным способом, ведения светотеневого рисунка (работать кистью и красками, смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков, подбирать гармонию цветов).	2
	2.	Рисование ленточного орнамента ведения светотеневого рисунка.	2
	Практические занятия № 3		2

	«Рисование композиционно - замкнутого орнамента в квадрате (круге)»		2
	Самостоятельная работа №2		2
	Рисование орнаментов. Строгое выполнение формы предметов, умение построения рисунка линейно-конструктивным способом, выполнение светотеневого рисунка. Работать кистью и красками, смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков, подбирать гармонию цветов.		2
Раздел 2. Понятие о цвете			12/6
Тема 1. Рисование хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала:		6/2
	1.	Рисование хлебобулочных изделий, как объемных предметов. Светотень. Композиция. Стадии рисования.	2
	2.	Рисование различного вида хлеба, как объемного предмета. Светотень. Композиция. Стадии рисования.	2
	Практические занятия № 1		2
	Рисование с натуры предметов геометрической формы куб, цилиндр, конус)		2
	Самостоятельная работа №3		2
	Рисование плоских предметов геометрической формы. Выполнение новых графических упражнений для развития и совершенствования координации движений руки и глазомера, чувства пропорций.		2
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала:		6/2
	1.	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	2
	2.	Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. Понятие о светотени. Значение цвета в хлебобулочном и кондитерском производстве.	2
	Практические занятия № 2		2
	Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. Рисование фруктов и овощей. Рисование пирожных и тортов различной форма. Законы композиции		2

	Самостоятельная работа № 4		2
	Рисование с натуры (корзины с цветами, фруктами, овощами).		2
Тема 3. Рисование с натуры объем- ных предметов	Содержание учебного материала:		6/2
	1.	Рисование предметов домашнего обихода.	2
	2.	Рисование с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования.	2
	Практические занятия № 3		2
	Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки с блюдами и др)		2
	Самостоятельная работа № 5		2
	Рисование натюрморта из предметов домашнего быта		2
Раздел 3. Рисование сложных элементов и лепка			36/24
Тема 6. Рисование рас- тений	Содержание учебного материала:		6/2
	1.	Рисование деревьев на свободную тему. Рисование растений: изображения листьев (засушенные листья клена, рябины, липы, березы, дуба).	2
	2.	Рисование деревьев, веток с листьями, цветов. Рисование растений: изображения листьев (засушенные листья клена, рябины, липы, березы, дуба).	2
	Практические занятия № 1		2
	Рисование с натуры (цветы, листья)		2
	Самостоятельная работа № 6		2
	Рисование с натуры (цветы, листья)		2
Тема 7. Рисование фруктов, ово- щей, животных,	Содержание учебного материала:		6/2
	1.	Рисование фруктов и овощей, животных, птиц.	2
	2.	Понятие о цвете. Техника работы акварелью, гуашью. Рисование с натуры овощей и фруктов.	2
	Практическое занятие № 2		2

птиц	Изображение шарообразной формы(фрукты и овощи)		2
	Изображение формы приплюснутого шара (репа, помидоры, некоторые сорта яблок), цилиндра с закругленными основаниями (огурец, кабачок), конуса (груша, морковь, редька), пирамиды (перец).		
	Содержание учебного материала:		6/2
	1.	Рисование птиц и животных с натуры. Образы животных в форме стилизованных, орнаментированных фигурок с характерным силуэтом, фактурой или цветом, рисование вороны, синицы, попугая, цыплят.	2
	2.	Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами. Изображение ягод – клубники, земляники, винограда и т д.	2
	Практические занятия № 3		2
	Рисование с натуры овощей и фруктов		2
	Самостоятельная работа № 7		2
	Рисование натюрморта (фрукты, овощи, ягоды).		2
Тема 8. Рисунки по мотивам русских народных сказок	Содержание учебного материала:		2/2
	1.	Рисунки по мотивам русских народных сказок	2
	Самостоятельная работа № 8		2
	Рисование фрагмента сказки или мультфильма		2
Тема 9. Композиция тортов	Содержание учебного материала:		6/6
	1.	Композиция тортов. Понятие о цвете. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции.	2
	2.	Современные направления в оформление тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	2
	Практическое занятие № 6		2

	Рисование тортов и пирожных различной формы. Изображение пирожных квадратных, круглых, в виде ромба с применением разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.		2
	Самостоятельная работа № 9		2
	Выполнение приемов смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен.		2
	Самостоятельная работа № 10		2
	Рисование пирожных.		2
	Самостоятельная работа № 11		2
	Рисование тортов различной формы.		2
Тема 10. Лепка	Содержание учебного материала:		11/10
	1.	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	3
	Практическое занятие № 7		2
	Техника лепки и ее многообразие. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.		2
	Практическое занятие № 8		2
	Техника лепки деталей и элементов. Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов.		2
	Практическое занятие № 9		2
	Техника лепки объемных фигур. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.		2
	Практическое занятие № 10		2
	Техника лепки объемных фигур. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.		2
	Самостоятельная работа № 12		2
	Лепка овощей, фруктов.		2
	Самостоятельная работа № 13		2

	Лепка хлебобулочных изделий	2
	Самостоятельная работа № 14	2
	Лепка тортов	2
	Самостоятельная работа № 15	2
	Лепка печенья	2
	Самостоятельная работа № 16	2
	Лепка пирожного	2
	Самостоятельная работа № 17	2
	Сообщение по теме: «Технология лепка из мастики и украшение из марципана».	2
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1
Всего аудиторной нагрузки, час.:		102
Всего самостоятельная работа обучающегося, час.:		34
Максимальная учебная нагрузка (всего)		68

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение программы учебной дисциплины ОП.03 «Специальное рисование и лепка» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

№ п/п	Содержание	Количество
1.	Условия материально- технического обеспечения	
	Посадочные места по количеству обучающихся	12
	Рабочее место преподавателя	1
2.	Условия учебно- методического и информационного обеспечения	
2.1.	Экранно-звуковые пособия	
	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	1
2.2.	Дидактические материалы	
	Комплект учебно-наглядных пособий	10
	Комплект диагностических материалов	12
	Комплект красок акварельных, гуашь	12
	Круглые и плоские кисти	
	резинки для стирания	
	Комплект цветных карандашей	12
	Бумага для рисования	12
	Пластелин	12
	Деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки	12
	Доска для лепки	12
3.	Организационные материалы	
	Проведение групповых коррекционных занятий	
	Проведение индивидуальных коррекционных занятий	
	Чередование видов деятельности	
	Рассказ.Беседа.Объяснение.	

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Преподаватель обеспечивает организацию и проведение завершающей аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий в форме тренинга, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего и завершающего контроля по дисциплине разрабатываются контрольно-измерительные материалы.

Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Модуль (раздел, тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, освоенные знания, представления)	Формы и методы кон- троля
Раздел 1. Основы рисова- ния	Умеет: – выразительно и правильно изображать формы предметов на плоскости; – рисовать с натуры; – рисовать по памяти и представлению; – сравнивать между собой предметы и явления; – определять сходство и различие; – выделять предметы по форме, цвету, фактуре, осознавать и понимать увиденное; – работать кистью и красками, смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков, подбирать гармонию цветов. Знает: – построения рисунка линейно - конструктивным способом; – ведение светотеневого рисунка; – освоение приемов композиции различных видов орнамента.	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме рисования композиционно - замкнутого орнамента в квадрате (круге) с использованием методов формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

Раздел 2. Понятие о цвете	Умеет: – работать кистью и красками; – смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков; – понимать гармонию цветов; – рисовать с натуры объемные предметы. Знает: – навыки передачи объема; – развитие и совершенствование координации движений руки и глазомера; – чувства пропорций и умения изображать; – рисование предметов домашнего обихода; – как наносить, светотень.	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме рисования с натуры объемных предметов домашнего быта, овощей и фруктов с использование методов формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.
Раздел 3. Рисование сложных элементов и лепка	Умеет: – рисует растения, листья, цветы; – рисует фрукты и овощи, животных, птиц; – составить композиции тортов; – умеет пользоваться инструментом для лепки; – пользоваться пластилином; – убирает свое рабочее место; – пользоваться сладкой мастикой. Знает: – элементы орнаментальных композиций, украшающих торты и пирожные; – изготовление и оформление макета торта; – лепка, пластического материала и дальнейшее его уплотнение; – вытягивание, заглаживание,	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме рисования растений: изображение деревьев, веток с листьями, цветов; фруктов, ягод и овощей; образы животных, птиц; натюрмортов; композиции тортов и пирожных; в форме лепки птиц и животных; тортов и пирожных с использование методов формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

	расплющивание до придания нужной формы; – форму создания скульптурного изображения; – при выполнении лепных изображений, развит глазомер, воображение, чувство пропорций; – конструктивные и декоративные особенности в процессе лепки орнамента; – овощи и фрукты, фигурки животных и птиц; – при изготовлении макета пользуется несколькими способами фигурной отделки поверхности; – декоративное оформление макета торта согласно эскизу; – лепит отдельные элементы декора с применением разноцветного пластилина. – крепит (прилепляют) на поверхностях макета с учетом разработанной композиции; – при завершении работы над макетом, оценивает его с точки зрения целостности и сверяет с эскизом.	Дифференцированный зачет
--	---	--------------------------

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Перечень основной литературы, используемой для реализации учебной программы

Основные источники:

1. В.А.Иванова – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия» 2010г. В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2010г. -3- В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2009г.
2. Н. Иванова «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2013г.
3. И.Н.Хананова «Соленое тесто», Москва, 2011г.
4. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2001-160с. и цв. вкл.
5. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2008г-111с.: ил.

Дополнительные источники:

1. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов – 4-е изд., стер.- М.: Издательство «Колос», 2002-239с.: ил.
2. Меджитова Э. Все из теста. Эксмо Москва 2007г. 3. Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2009г. 4. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2009г.
5. И.Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2009 год.
6. П.Матюхина, Э.П.Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2009г.