Депобразования и науки Югры

бюджетное учреждение профессионального образования

Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

«Мегионский политехнический колледж»

(БУ «Мегионский политехнический колледж»)



**МЕТОДИЧЕСКИЕУКАЗАНИЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**ОП.10 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Мегион, 2023

Методические указания разработаны для оказания помощи обучающимся в выполнении практических работ по МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания (специальность «Организация обслуживания в общественном питании»).

Составитель:

Дмитриева Г.М., преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссией естественнонаучных и экономических дисциплин, протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

|  |  |
| --- | --- |
| **Пояснительная записка** | 4 |
| **Практическая работа №1 Рисование плоских геометрических фигур. Выполнение рисунка геометрическим методом** | 5 |
| Практическая работа № 2 Рисование с натуры пирожных и тортов различных форм | 7 |
| Практическая работа № 3 Лепка растительного орнамента, цветов, фруктов и овощей | 8 |
| **Практическая работа № 4 Лепка животных и птиц** | 10 |
| Практическая работа № 5 Изготовление макетов тортов и пирожных | 11 |
| **Список литературы** | 13 |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная работа содержит методические указания к практическим работам по учебной дисциплине Рисование и лепка, является профессиональным дисциплинарным курсом, дающий знания для получения профессиональных навыков, и преподается обучающимся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на четвертом курсе обучения.

Содержание методических указаний по выполнению практических занятий соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Развитие творческих способностей – неотъемлемая задача при подготовке поваров и кондитеров. Поварское и кулинарное искусство требует развитого эстетического чувства и художественного вкус. Навыки грамотного рисования и лепки нужны повару и кондитеру для решения творческих задач в его производственной деятельности. Этими задачами являются художественное мышление и образное представление.

Выполнение практических занятий должно способствовать более глубокому пониманию, усвоению и закреплению материала предмета, развитию логического мышления, аккуратности, умению делать выводы и правильно выполнять графические упражнения, рисование по образцу, рисование с натуры, эскизная разработка тематических композиций, лепка, изготовление макетов тортов и пирожных по эскизам.

В методических указаниях содержатся методические указания по выполнению практических занятий, в которых дается материал, задания для выполнения, для обучающихся по профессии Повар, кондитер.

Цель методических разработок: направление и оказание помощи обучающимся в выполнении практических работ по дисциплине Рисование и лепка.

Проведенные практические работы позволяют обучающимся, закрепить знания, полученные на занятиях теоретического курса.

Оформление практической работы (в письменном или электронном виде, по заданию преподавателя)

Критерии оценки выполнения практических работ

|  |  |
| --- | --- |
| Оценки | Критерии |
| Отлично | Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно. |
| Хорошо | Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательностирезультата. Обучающийся использует, указанные преподавателем источники знаний. работа показывает знание обучающимся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми длясамостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. |
| Удовлетворительно | Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе. |
| Неудовлетворительно | Результаты, полученные обучающимся не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективны в связи с плохой подготовкой обучающегося.Работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. |

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1**

**Тема: Рисование плоских геометрических фигур. Выполнение рисунка геометрическим методом**

Цель: Выполнитьрисунки плоские геометрические фигуры (квадрат, прямоугольник, трапеция, ромб, окружность, овал).

Задачи:

1. Обучение приемам построения геометрических фигур.

2. Формирование навыков работы с графическими материалами.

3. Воспитание аккуратности, творческого отношения к труду.

Продолжительность работы – 3 часа.

Вид работы – рисование по образцу.

Формат – А-4.     Материалы для работы – графитный карандаш.

Техническое и методическое обеспечение:

* Рабочая программа «Рисование и лепка».
* Дидактический материал по теме занятия.
* Принадлежности  для рисования.
* Учебник «Рисование и лепка».

Требования к компетенциям:

Знать понятия о технологии графики, материалы и принадлежности для рисунка, организация рабочего места, приемы выполнения геометрических построений в рисунке.

Уметь выполнять рисунки геометрических фигур с учетом законов композиции и пропорций.

Порядок выполнения работы:

1. Организация рабочего места.

2. Определение композиции рисунка с учетом расположения изображений.

3. Проведение осевых линий построения геометрической фигуры.

4. Построение равноудаленных точек(засечек) от центра геометрической фигуры.

5. Соединение обозначенных засечек фигуры в тонких линиях.

6. Обводка яркой линией полученной геометрической фигуры.

7. Самоанализ выполненной работы.

8. Исправление ошибок.

9. Обобщение работы.

Завершение занятия:

1. Проверка выполненных работ.

2. Обсуждение работ с учащимися.

3. Оценивание и комментарии оценок.

4. Задание на дом (Рисование и лепка, гл.2)

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2**

**Тема: Рисование с натуры пирожных и тортов различных форм**

Цель: Выполнить рисунок пирожного и торта круглой и фигурной формы.

Задачи:

1. Обучение приемам работы над рисунком пирожного и торта.

2. Формирование умений стилизации и орнаментизации формы.

3. Развитие творческих способностей.

Продолжительность работы – 3 час.

Вид работы – рисование с натуры, рисование по образцу.

Формат – А-4.     Материалы для работы – цветные карандаши, акварель, гуашь.

Техническое и методическое обеспечение:

* Рабочая программа «Рисование и лепка».
* Дидактический материал по теме занятия.
* Принадлежности  для рисования.
* Учебник «Рисование и лепка».

Требования к компетенциям:

Знать понятие о рисунке с натуры, правила перспективы, композиции и пропорций, особенности выполнения стилизованного рисунка пирожного и торта.

Уметь выполнять рисунок пирожного и торта в цвете.

Порядок выполнения работы:

1. Организация рабочего места.

2. Определение композиции рисунка.

3. Линейный набросок пирожного и торта круглой или фигурной формы.

4. Уточнение и прорисовка формы предметов методом «сквозного» рисования с учетом правил перспективы и пропорций.

5. Светотеневая моделировка формы цветом с учетом стилизации изображений.

6.  Самоанализ выполненной работы.

7. Исправление ошибок.

8. Обобщение работы.

Завершение занятия:

1. Проверка выполненных работ.

2. Обсуждение работ с учащимися.

3. Оценивание и комментарии оценок.

4. Задание на дом (Рисование и лепка, гл.9, п.9.1; п.9.2; рисунок пирожного фигурной формы)

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3**

**Тема: Лепка растительного орнамента, цветов, фруктов и овощей**

Цель: Выполнить лепные этюды цветов, овощей, фруктов.

Задачи:

1. Обучение приемам работы способами лепки.

2. Формирование умений работы с пластилином и соленым тестом.

3. Развитие творческих способностей.

Продолжительность работы – 4 час.

Вид работы – лепка.

Формат – А-4.     Материалы для работы – пластилин, соленое тесто.

Техническое и методическое обеспечение:

* Рабочая программа «Рисование и лепка».
* Дидактический материал по теме занятия.
* Принадлежности  для лепки.
* Учебник «Рисование и лепка».

Требования к компетенциям:

Знать «язык» скульптуры и динамику объема, содержание и задачи лепки, инструменты и материалы для лепки, приемы лепки и способы лепки.

Уметь выполнять элементы рельефного орнамента, лепные этюды цветов, овощей, фруктов.

Порядок выполнения работы:

1. Организация рабочего места.

2. Выполнение конструктивным,  пластическим и комбинированным способами элементов лепного орнамента.Определение композиции объемной массы для лепного этюда.

3. Вылепить  поочередно конструктивным и комбинированным способом лепки этюды цветочных композиций  в следующей последовательности:

* Анализ формы
* Наращивание нужной массы для объема предмета
* Моделировка формы с учетом пропорций, уточнение деталей
* Обобщение лепного этюда

4. Лепка пластическим (скульптурным) способом этюдов овощей, фруктов в следующей последовательности:

* Анализ формы
* Выбор большого куска материала с учетом объема массы предмета
* Отсекание лишнего от массы, придание индивидуальных характеристик форме  предмета
* Обобщение лепного этюда

5.  Самоанализ выполненной работы.

6. Исправление ошибок.    7. Обобщение работы.

Завершение занятия:

1. Проверка выполненных работ.

2. Обсуждение работ с учащимися.

3. Оценивание и комментарии оценок.

4. Задание на дом (Рисование и лепка, гл.10; лепка овощей и фруктов).

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4**

**Тема: Лепка животных и птиц**

Цель: Выполнить лепной этюдживотных и птиц.

Задачи:

1. Обучение приемам работы способами лепки.

2. Формирование умений работы с пластилином и соленым тестом.

3. Развитие творческих способностей.

Продолжительность работы – 4 час.

Вид работы – лепка.

Формат – А-4.     Материалы для работы – пластилин, соленое тесто.

Техническое и методическое обеспечение:

* Рабочая программа «Рисование и лепка».
* Дидактический материал по теме занятия.
* Принадлежности  для лепки.
* Учебник «Рисование и лепка».

Требования к компетенциям:

Знать «язык» скульптуры и динамику объема, содержание и задачи лепки, инструменты и материалы для лепки, приемы лепки и способы лепки.

Уметь выполнятьлепкуживотных и птиц.

Порядок выполнения работы:

1. Организация рабочего места.

2. Выполнение конструктивным,  пластическим и комбинированным способами элементов лепного этюда животных и птиц.Определение композиции объемной массы для лепного этюда.

3. Лепка пластическим (скульптурным) способом этюдов животных или птиц в следующей последовательности:

* Анализ формы
* Выбор большого куска материала с учетом объема массы предмета
* Отсекание лишнего от массы, придание индивидуальных характеристик форме  предмета
* Обобщение лепного этюда

5.  Самоанализ выполненной работы.

6. Исправление ошибок.    7. Обобщение работы.

Завершение занятия:

1. Проверка выполненных работ.

2. Обсуждение работ с учащимися.

3. Оценивание и комментарии оценок.

4. Задание на дом (Рисование и лепка, гл.10; лепка овощей и фруктов,животных и птиц).

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5**

**Тема: Изготовление макетов тортов и пирожных**

Цель: Выполнить макет торта, пирожного по эскизу.

Задачи:

1. Обучение приемам работы  изготовления макета торта, пирожного по эскизу.

2. Формирование умений работы с комбинированными  материалами

3. Развитие творческих способностей.

Продолжительность работы – 4 час.

Вид работы – макетирование по образцу, памяти и воображению.

Формат – А-4.     Материалы для работы – каркасная основа для макета, пластилин, соленое тесто, сахарная паста, сопутствующие материалы.

Техническое и методическое обеспечение:

* Рабочая программа «Рисование и лепка».
* Дидактический материал по теме занятия.
* Принадлежности  для изготовления макета торта, пирожного.
* Учебник «Рисование и лепка».

Требования к компетенциям:

Знать  «понятия «барельеф», «горельеф», особенности выполнения макета торта, пирожного, материалы и приемы работы.

Уметь выполнять макет торта, пирожного по эскизу.

Порядок выполнения работы:

1. Организация рабочего места.

2. Выполнение макета торта, пирожного по эскизу в следующей последовательности:

* Выбор темы и сюжета, их осмысление
* Эскизная разработка в цвете композиции торта (либо использование образца, или эскиза торта, пирожного с предыдущих уроков)
* Выбор каркасной основы для макета в соответствии с эскизом
* Анализ формы, ее связи с характером декора.
* Покрытие поверхности каркаса тонким слоем пластилина (соленого теста, сахарной пасты) в учетом цветовых характеристик.
* Лепка элементов декора в соответствии с эскизом
* Украшение элементов декора верхней и боковой поверхностей макета в соответствии с композицией
* Проверка сходства макета с эскизом

3.  Самоанализ выполненной работы.

4. Исправление ошибок.

 5. Обобщение работы.

Завершение занятия:

1. Проверка выполненных работ.

2. Обсуждение работ с учащимися.

3. Оценивание и комментарии оценок.

4. Задание на дом (Рисование и лепка, гл.11)

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная

1.Бутейкис Н.Г., Суркова Н.Ф. Пособие для кондитера, учебник, М., «Экономика» 2018.-256с.

2.Иванова И.Н Рисование и лепка.- М.: Издательский центр «Академия»,2019.-160с.

3.Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий, учебник, Ростов н/Д «Феникс» серия учебники 21 века. 2018.-245с

4.. Шембель А Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2018г-111с.

5. Иванова И.Н. Рисование и лепка. – М.: Академия, 2019 -158с.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество»

2. Журнал «Гастроном»,

3. Журнал «Школа гастронома»,

4. Журнал «Кондитерское производство»,

5. Журнал « Ресторанный бизнес».

Интернет ресурсы

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru

# «Кулинарный портал». Форма доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).,http://povary.ru., http://vkus.by.

http://searchmasterclass.net/lepka/100188-lepka-moi-pervye-konditerskie-shagi.html

http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000025/st001.shtm