Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
DN: c=RU, st=Краснодарский край, street=ст-ца Прочноокопская, ул.Чичерина, 44, l=ст-ца Прочноокопская, title=Директор, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ", 1.2.643.100.1=120D313032323330343336313731 36, 1.2.643.100.3=120B3134313037313338363137, 1.2.643.100.4=120A3233343330303734313 4, 1.2.643.3.131.1.1=120C3233343330353332373335 35, email=pu52kk@yandex.ru, givenName=Арамаис Сергеевич, sn=Маркозов, cn=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2022.09.17 13:16:03 +03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

2019

Рассмотрена и одобрена
методическим объединением
по профессиям
30 мая 2019 г.
Председатель Л.В.Хмара

Утверждаю:
Директор ГБПОУ КК НАПТ
_____ 2019 г.
_____ В.Х. Григорьян

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол №28 от 30 мая 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Специальный рисунок и лепка разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Разработчик: Плечистова О.Б. - преподаватель ГБПОУ КК НАПТ

Рецензенты: Липашаова Ф.Ч. заведующая столовой ООО "Кристал-2"

Дудина Г.Н. - преподаватель ГБПОУ КК ААТТ инженер технолог общественного питания по продуктам

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу профессии 43.014.09 Повар, кондитер

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цель и задачи рисования. Материалы для рисования.
- основные сведения о лепке.
- материалы и инструменты для лепки.
- технику рисунка и ее многообразие;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять графические материалы в конкретных заданиях.
- рисовать плоские предметы геометрической формы.
- рисовать композиционно- замкнутые орнаменты в квадрате (круге).
- рисовать орнаменты.
-рисовать ленточный орнамент.
-рисовать с натуры предметы геометрической формы (куб, цилиндр, конус).
- выполнять композиционных приемов.
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода тарелки, чашки.
- рисовать натюрморт из предметов домашнего быта.
- рисовать цветы и листья с натуры.
- рисовать деревья, ветки с листьями.
- рисовать с натуры фрукты и овощи.
- выполнять технику работы акварелью, гуашью.
- рисовать птиц и животных с натуры.
- рисовать натюрморт из плодов, растений.
- корзин с цветами, фруктами, овощами.
- рисовать пирожные.

- рисовать торты различных форм.
- использовать декор при оформлении тортов.
- композицию пирожных и корзинок с цветами.
- рисовать торты и пирожные различной формы.
- лепить овощи и фрукты.
- лепить птиц и животных.
- изготавливать и оформлять макет торта. Дизайн торта.
- лепить растительный орнамент.
- изготавливать макет кондитерского изделия.
- изготавливать открытые пустотелые тела.
- изготовление закрытые пустотелые тела.
- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать натюрморты из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами овощами;
- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
в форме практической подготовки 68 часов.
практических занятий обучающегося 68 часов.
самостоятельной работы обучающегося 0 часов.
Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине – дифференцированный зачет

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	**Наименование компетенций**	**Дескрипторы (показатели сформированности)**	**Умения**	**Знания**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех Возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные Источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы Выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения Задач

		Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника а).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска	Номенклатура Информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального самообразования
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила Оформления документов.

1.5. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекции, лабораторные (практические) занятия, предусматривающие участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и профессиональных компетенций проводятся в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Вид учебной работы	***72***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В том числе:	
В форме практической подготовки	68
Лабораторные	-
Практические	68
Самостоятельная работа	
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	1

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*4*	*3*
Раздел 1. Основы рисования.			**45**	
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов.	**Содержание учебного материала.**			
	1	Цель и задачи рисования. Техника рисования и ее многообразие. Законы композиции, выразительные средства композиции.	1	2
	Практические занятия.		5	
	2	Практическое занятие № 1 Применение графических материалов в конкретных заданиях. Выполнять упражнения по рисованию.		3
	3	Практическое занятие № 2 Рисование плоских предметов геометрической формы.		3
	4	Практическое занятие № 3 Рисование орнаментов. Рисование различного вида орнаментов.		3
	5	Практическое занятие № 4 Рисование композиционно- замкнутого орнамента в квадрате (круге).		3
	6	Практическое занятие № 5 Рисование ленточного орнамента.		3
Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы. Рисование предметов	**Содержание учебного материала.**		4	
	Практические занятия.		4	
	7	Практическое занятие № 6 Рисование с натуры предметов геометрической формы. Геометрические фигуры (куб, цилиндр, конус).		

домашнего обихода.	8	Практическое занятие № 7 Выполнение композиционных приемов.		3
	9	Практическое занятие № 8 Рисовать с натуры предметы домашнего обихода. (тарелки, чашки).		3
	10	Практическое занятие № 9 Рисование натюрморта из предметов домашнего быта.		3
Тема 1.3. Рисование растений.	**Содержание учебного материала.**		**9**	
	Практические занятия.		9	
	11	Практическое занятие № 10 Рисование цветов и листьев с натуры.		3
	12	Практическое занятие № 11 Рисование деревьев, веток с листьями		3
	13	Практическое занятие № 12 Рисование деревьев, веток с листьями		3
	14	Практическое занятие №13. Рисование комнатных растений.		3
	15	Практическое занятие №14. Рисование комнатных растений.		3
	16	Практическое занятие №15. Рисование комнатных цветов с натуры.		3
	17	Практическое занятие №16. Рисование комнатных цветов с натуры		3
	18	Практическое занятие № 17. Рисование с натуры фруктовых деревьев.		3
	19	Практическое занятие № 18. Рисование с натуры фруктовых деревьев.		3
Тема 1.4 Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц.	**Содержание учебного материала.**		16	
	Практические занятия.		16	
	20	Практическое занятие № 19 Понятие о цвете. Техника работы акварелью.		3
	21	Практическое занятие № 20. Понятие о цвете. Техника работы гуашью.		3
	22	Практическое занятие № 21. Рисование с натуры овощей.		3

	23	Практическое занятие № 22. Рисование с натуры овощей.		3
	24	Практическое занятие № 23. Рисование с натуры фруктов.		3
	25	Практическое занятие № 24. Рисование с натуры фруктов.		3
	26	Практическое занятие № 25. Рисование птиц с натуры.		3
	27	Практическое занятие № 26. Рисование птиц с натуры.		3
	28	Практическое занятие № 27. Рисование животных с натуры.		3
	29	Практическое занятие № 28. Рисование животных с натуры.		3
	30	Практическое занятие № 29. Рисование натюрморта из плодов, растений.		3
	31	Практическое занятие № 30. Рисование натюрморта из плодов, растений.		3
	32	Практическое занятие № 31. Рисование корзин с цветами.		3
	33	Практическое занятие № 32. Рисование корзин с цветами.		3
	34	Практическое занятие № 33. Рисование корзин с фруктами, овощами.		3
	35	Практическое занятие № 34. Рисование корзин с фруктами, овощами.		3
Тема 1.5. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий.	**Содержание учебного материала.**		10	
	Практические занятия.		10	
	36	Практическое занятие № 35. Рисование с натуры пирожных различной формы.		3
	37	Практическое занятие № 36. Рисование с натуры пирожных различной формы.		3
	38	Практическое занятие № 37. Рисование с натуры тортов различной формы.		3
	39	Практическое занятие № 38.		3

		Рисование с натуры тортов различной формы.		
	40	Практическое занятие № 39. Рисование тортов различной конфигурации, используя выразительные средства композиции.		3
	41	Практическое занятие № 40. Рисование тортов различной конфигурации, используя выразительные средства композиции.		3
	42	Практическое занятие № 41. Рисование пирожных различной формы.		3
	43	Практическое занятие № 42. Рисование пирожных различной формы.		3
	44	Практическое занятие № 43. Рисование тортов различной формы.		3
	45	Практическое занятие № 44. Рисование тортов различной формы.		3
Раздел 2. Основы лепки			26	
Тема 2.1 Лепка. Изготовление и оформление макета торта	**Содержание учебного материала**		18	
	46	Основные сведения о лепке. Техника лепки элементов украшения для тортов.		2
	47	Материалы и инструменты для лепки. Техника лепки макетов различной формы.		2
	Практические занятия		16	
	48	Практическое занятие № 45. Лепка овощей.	16	
	49	Практическое занятие № 46. Лепка овощей.		3
	50	Практическое занятие № 47. Лепка фруктов.		3
	51	Практическое занятие № 48. Лепка фруктов.		3
	52	Практическое занятие № 49. Лепка цветов.		3
	53	Практическое занятие № 50. Лепка цветов.		3
	54	Практическое занятие № 51. Лепка животных .		3
	55	Практическое занятие № 52. Лепка животных .		3
	56	Практическое занятие № 53. Лепка птиц.		3
	57	Практическое занятие № 54. Лепка птиц.		3
	58	Практическое занятие № 55. Лепка растительного орнамента.		3

	59	Практическое занятие № 56. Лепка растительного орнамента.		3
	60	Практическое занятие № 57. Оформление макета торта. Дизайн торта.		3
	61	Практическое занятие № 58 Оформление макета торта. Дизайн торта.		3
	62	Практическое занятие № 59. Лепка макетов тортов, используя законы композиции.		3
	63	Практическое занятие № 60. Лепка макетов тортов, используя законы композиции.		3
Тема 2.2. Изготовление муляжей.	**Содержание учебного материала.**		8	
	Практические занятия.		8	
	64	Практическое занятие № 61. Изготовление муляжей пирожных разных.		3
	65	Практическое занятие № 62. Изготовление муляжей пирожных разных.		3
	66	Практическое занятие № 63. Изготовление муляжей тортов разных.		3
	67	Практическое занятие № 64. Изготовление муляжей тортов разных.		3
	68	Практическое занятие № 65. Изготовление муляжей тортов разных.		3
	69	Практическое занятие № 66. Изготовление открытых пустотелых тел.		3
	70	Практическое занятие № 67. Изготовление закрытых пустотелых тел.		3
	71	Практическое занятие № 68. Изготовление закрытых пустотелых тел.		3
	72	**Дифференцированный зачёт**	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины **ОП.12 Специальный рисунок и лепка** требует наличия учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисование и лепка»;
- инструкции для проведения практических работ (на каждый стол);
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. И.Н. Иванова "Рисование и лепка":учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /-5-еизд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2019 г.-160с.

Дополнительные источники:

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента".учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /-3-еизд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 г.-384с.

Интернет-источники:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Hlebopechka.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Hlebopechka.ru, Мастер-классы.

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 (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
- цель и задачи рисования. Материалы для рисования;	устного опроса, домашние работы
- основные сведения о лепке;	устного опроса, домашние работы
- материалы и инструменты для лепки.	устного опроса, домашние работы
- технику рисунка и ее многообразие;	устного опроса, домашние работы
-законы композиции, выразительные средства композиции;	устного опроса, домашние работы
- технику лепки элементов украшения для тортов;	устного опроса, домашние работы
-технику лепки макетов различной формы.	устного опроса, домашние работы
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
-применять графические материалы в конкретных заданиях.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать плоские предметы геометрической формы	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать композиционно- замкнутые орнаменты в квадрате (круге).	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- рисовать орнаменты.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать ленточный орнамент.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать с натуры предметы геометрической формы (куб, цилиндр, конус).	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-выполнять композиционных приемов.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать с натуры предметы домашнего обихода тарелки, чашки	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать натюрморт из предметов домашнего быта.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать цветы и листья с натуры.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать деревья, ветки с листьями.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- рисовать с натуры фрукты и овощи.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-выполнять технику работы акварелью, гуашью.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.

-рисовать птиц и животных с натуры	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- рисовать натюрморт из плодов, растений.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-корзин с цветами, фруктами, овощами.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-рисовать пирожные.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- рисовать торты различных форм.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- лепить овощи и фрукты.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- лепить птиц и животных.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
-изготавливать и оформлять макет торта. Дизайн торта.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- изготавливать макет кондитерского изделия.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- изготавливать открытые пустотелые тела.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- рисовать натюрморты из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами овощами	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- изготовление закрытые пустотелые тела.	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;	Контроль выполнения практического занятия, устного опроса.