Приложение 14

к ООП СПО по профессии: **43.01.09 Повар, Кондитер**

**Департамент образования и науки Тюменской области**

ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПОО.01 Специальный рисунок и лепка**

2020

 **Организация-разработчик:**

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

 **Разработчик:**

1. Демина Людмила Витальевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического отделения. Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

 Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Г. Смирных

 **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ  УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |
|  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ДУП.01 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 ***Повар, кондитер.***

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет ДУП.01 Специальный рисунок и лепка является дополнительным предметом по выбору и относится к предметам, предлагаемым образовательной организацией.

**1.3. Цели и задачи предмета - требования к результатам освоения учебного предмета**:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

* выполнять упражнения по рисованию;
* рисовать различного вида орнамент;
* рисовать с натуры предметы геометрической формы;
* рисовать фрукты и овощи;
* 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* технику рисунка и ее многообразие
* технику выполнения рисунка с натуры;
* технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
* композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
* законы композиции, выразительные средства композиции;
* композиция тортов;
* технику лепки элементов украшения для тортов;
* технику лепки макетов различной формы.

**Результатами освоения учебного предмета** ДУП.01 Специальный рисунок и лепка:

1. Развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
2. Овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
3. Развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
4. обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

***Формируемые компетенции:***

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифр**комп* | *Наименование**компетенций* | Дескрипторы (показатели) сформированности) | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способырешения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемныхситуаций в различных контекстах. Проведение анализасложных ситуацийпри решении задачпрофессиональнойдеятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности винформации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы иминусы полученногорезультата, своегоплана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективноискать информацию, необходимую для решения задачи и \или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах;Реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | 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 в профессиональных и смежных областях. Методы работы в профессиональных и смежных сферах. Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретациюинформации, необходимой длявыполнения задачпрофессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого длявыполнения профессиональных задачПроведение анализаполученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии спараметрами поиска;Интерпретация полученной информации вконтексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию. Выделять наиболеезначимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурированияинформации. Формат оформлениярезультатов поискаинформации. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научнойпрофессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно- правовойдокументации впрофессиональной деятельности. Выстраивать траекториипрофессионального и личностного развития. | Содержание актуальной нормативно- правовой документации. Современнаянаучная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективновзаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности | Организовыватьработу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| 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 врабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение наоснове общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правилаповедения в ходевыполнения профессиональнойдеятельности . |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определятьнаправления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведениипрофессиональной деятельности. Основные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| *ОК 09* | Использовать информационныетехнологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.  | Современные средства и устройстваинформатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| *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* |  | Подбор, подготовкак работе, проверкатехнологическогооборудования, производственногоинвентаря, инструментов | Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение,правила безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования, производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода заними. Возможныепоследствия нарушения санитарии и гигиены, правил техники безопасности. |

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **96** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **96** часа;

промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 96 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 96 |
| в том числе: |  |
|          лабораторная работа |  |
| практические занятия | 76 |
| контрольные работы |  |
| *Итоговая аттестация в форме* **дифференцированного зачета** |  |

# 2.2.Тематический план и содержание учебного предмета: ДУП.01 Специальный рисунок

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Уровень усвоения*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** |  | ***3*** |  |
| **Раздел 1 Рисование**  |  | ***52*** |  |
| **Тема 1.1 Основы рисования** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень усвоения***  | ***12*** | ***ОК 01-ОК 11******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*** |
| 1 | Техника рисунка и ее многообразие. Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия. | ***1,2*** | 4 |
| 2 | Правила, приемы и техника рисования нанесения различных линий | 4 |
| 3 | Понятие о цвете и цветовой гармонии. Техника работы акварелью и гуашью. | 2 |
| 4 | Орнамент и его виды. Рисование композиционно-замкнутого орнамента | 2 |
| ***Практические занятия*** | ***8*** |
| 1  | ***№1.*** Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). | 8 |
| **Тема 1. 2.****Рисунок с натуры** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень усвоения*** ***1,2*** |  | ***ОК 01-ОК 11******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*** |
| ***Практические занятия*** | ***24*** |
| 1 | №2. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. | 8 |
|  2 | №3. Рисование фруктов и овощей. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве. | 8 |
|  3 | №4. Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Законы композиции. | 8 |
| **Тема 1.3.****Композиция тортов** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень усвоения******1,2*** |  | ***ОК 01-ОК 11******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*** |
| ***Практические занятия*** | ***8*** |
| 1 | **№5.** Выполнение рисунка торта квадратной, круглой, овальной формы, используя выразительные средства композиции. | 8 |
| **Раздел 2 Лепка** | ***42*** |  |
| **Тема 2.1 Основы лепки**  | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень усвоения*** | ***8*** | ***ОК 01-ОК 11******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*** |
| 1 | Основы лепки. Содержание и задачи лепки. | ***2-3*** | 2 |
| 2 | Скульптура и лепка | 2 |
| 3 | Инструменты и материалы для лепки. Материалы лепки в кондитерском производстве. | 2 |
| 4 | Техника лепки макетов торта различной формы. Техника лепки элементов украшения для тортов. | 2 |
| ***Практические занятия*** | ***34*** |
| 1 | №6. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов. | 8 |
| 2 | №7. Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур. | 8 |
|  3 | №8. Разработка эскизов макетов тортов. | 8 |
| 4 | №9. Изготовление макетов тортов по эскизам | 10 |
| **Дифференцированный зачет** | ***2*** |  |
| **Всего** | ***96*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);

- учебно-методический комплекс;

- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

* компьютер;
* интерактивная доска;
* экран;
* комплект обучающих видеофильмов.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. Жабинский, В. И. Рисунок: учебное пособие / В.И. Жабинский, А.В. Винтова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 256 с., [16] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104799-6. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1009462>
2. *Дополнительные источники:*
3. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2012.
4. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.
5. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.
6. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.

*Интернет-ресурсы:*

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**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения *лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **1** | **2** |
| **Умения:** |  |
| выполнять упражнения по рисованию;рисовать различного вида орнамент;рисовать с натуры предметы геометрической формы;рисовать с натуры предметы домашнего обихода;рисовать фрукты и овощи;рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции. | Индивидуальный контроль. Оценка.ПЗ.1 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).ПЗ.2 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.ПЗ.3 Рисование фруктов и овощей. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве.ПЗ.4 Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Законы композиции.ПЗ.5 Выполнение рисунка торта квадратной, круглой, овальной формы, используя выразительные средства композиции.ПЗ.6Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.ПЗ.7Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.ПЗ.8Разработка эскизов макетов тортов.ПЗ.9Изготовление макетов тортов по эскизам |
| **Знания:** |  |
| техника рисунка и ее многообразие;техника выполнения рисунка с натуры;техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;законы композиции, выразительные средства композиции;композиция тортов;техника лепки элементов украшения для тортов;техника лепки макетов  различной формы. | Фронтальный контроль*Тестирование, оценка*Фронтальный контроль*Устный опрос, оценка* |