

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ДУП.01 Специальный рисунок и лепка**

Организация-разработчик:

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Разработчик:

1. Дубовик Юлия Юрьевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.01 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет ДУП.01 Специальный рисунок и лепка является дополнительным предметом по выбору и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*.

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

В рамках программы учебного предмета обучающиеся осваивают умения и знания

ОК, ПК	Умения	Знания
ОК1-ОК7, ОК9 <i>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</i>	– 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;	– 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.

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	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

	1	Основы лепки. Содержание и задачи лепки.	2-3	2	<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4,1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	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	
	<i>Практические занятия</i>			<i>34</i>	
	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				
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.znaniyum.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.6 Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов. ПЗ.7 Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур. ПЗ.8 Разработка эскизов макетов тортов. ПЗ.9 Изготовление 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 <i>Тестирование, оценка</i> Фронтальный контроль <i>Устный опрос, оценка</i>