Приложение 32 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

**ОП.13 Специальный рисунок и лепка**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.13 Специальный рисунок и лепка** разработана с учетом требований:

* ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016)

## Организация-разработчик:

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

## Разработчик:

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

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического направления

Протокол №9 от «24» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

Согласовано:

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Симанова И.Н./

## СОДЕРЖАНИЕ

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

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА**

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 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. **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***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*** |  выполнять упражнения порисованию;рисовать различного вида орнамент;рисовать с натуры предметы геометрической формы;рисовать фрукты и овощи;рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;рисовать торты различнойконфигурации, 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. |

## Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**32** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа; промежуточная аттестация: **другие формы контроля**

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 32 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 16 |
| в том числе: |  |
| лабораторная работа |  |
| практические занятия | 16 |
| контрольные работы |  |
| *Итоговая аттестация в форме* **дифференцированного зачета** |  |

## Тематический план и содержание учебного предмета: ОП. 13 Специальный рисунок и лепка

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Уровень усвоения*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы******компетенций*** |
| **Раздел 1 Рисование** |  |  |  |
| **Тема 1.1 Основы рисования** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень усвоения*** | ***14*** | ***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 различнымихудожественными материалами. | 4 |
| 4 | Орнамент и его виды. Применение орнамента в кондитерском искусстве. | 2 |
| ***Практические занятия*** | ***2*** |
| 1 | ***№1.*** Рисование композиционно-замкнутого орнамента. |  |
| **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*** | ***8*** |
| 1 | №2. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. | 2 |
| 2 | №3. Рисование фруктов и овощей. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве. | 2 |
| 3 | №4. Рисование с натуры. Законы композиции. | 4 |
| **Тема 1.3.****Эстетика и дизайн оформления кондитерской продукции** | ***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*** | ***2*** |
| 1 | **№5.** Выполнение эскизов кондитерских изделий квадратной, круглой, овальной формы, используя выразительные средства композиции. |  |
| **Раздел 2 Лепка** | ***8*** |  |
| **Тема 2.1 Основы лепки** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень усвоения*** | ***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*** |
| 1 | Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Материалы лепки в кондитерском производстве. | ***2-3*** | 1 |
| 2 | Техника лепки макетов кондитерской продукции различной формы. Техника | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | лепки декоративных элементов. |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***Практические занятия*** | ***4*** |
| 1 | №6. Последовательность лепки растительного орнамента, цветов, цифр, мультипликационных героев, абстрактных форм. |  |
| **Дифференцированный зачет** |  |  |
| **Всего** | ***32*** |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 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.

## 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.

1. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.
2. 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 егопсихологическое 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. |
| **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* |