Областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

"Новоспасский технологический техникум"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.09 Рисование и лепка

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер

2019г.

Программа учебной дисциплины ОП.09 "Рисование и лепка" по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на методической комиссии  (протокол от\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. № \_\_) | УТВЕРЖДАЮ Директор *\_\_\_\_\_\_\_\_* Л.А.Симакова  \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. |

***Организация разработчик:***Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новоспасский технологический техникум»

***Разработчики:***

Белянина Татьяна Александровна – мастер производственного обучения высшей категории

Копылова Наталья Викторовна– мастер производственного обучения первой категории

Плотникова Марина Валентиновна – мастер производственного обучения высшей категории

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 7 |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ  УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 11 |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 12 |
|  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Рисование и лепка является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный учебный цикл, профильные  дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* 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 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 учебной дисциплины ОП.09 Рисование 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:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ОК | Умения | Знания |
| ОК 01 | 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.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать 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 работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 | 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 развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося  32 часа;

самостоятельной работы обучающегося  4 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| лабораторная работа |  |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **4** |
| в том числе: |  |
| рисунок, лепка, макет, письменное сообщение |  |
| **Итоговая аттестация в форме   *-*** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| **1** | **2** | **4** | **5** |
| **Тема 1.**  **Основы рисования** | Содержание | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 1.Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.  2. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. | 1 |
| 3Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).  4 . Рисование ленточного и сетчатого орнамента. | 1 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  *Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров.*  *Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.* | **1** |  |
| **Тема 2.**  **Рисунок с натуры** | Содержание | **2** |  |
| 1.Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.  2.Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве. | 1 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 3.Последовательность  работы  над  рисунком с натуры пирожных и тортов.  4. Композиция пирожных и тортов  различной формы | 1 |
| **Практические занятия**   1. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. 2. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. 3. Рисование фруктов и овощей. 4. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции, | 2  2  2  2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  *Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.* | **1** |
| **Тема 3.**  **Композиция тортов** | Содержание | **4** |
| 1. Выразительные средства композиции.  2. Композиция тортов | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 3. Современные направления в оформление тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов. | 2 |
| **Практическое занятие**  5. Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции.  6. Выполнение рисунка торта круглой и овальной формы, используя выразительные средства композиции. | 2  2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  *Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов».*  *Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).* | **1** |  |
| **Тема 4.**  **Лепка** | Содержание | **12** |  |
| 1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения  для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов  торта различной формы. | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| **Практические занятия**  7. Техника лепки и ее многообразие.          Рисование эскизов.          Последовательность лепки растительного орнамента, овощей,          Последовательность лепки цветов.  8. Техника лепки деталей и элементов.          Рисование эскизов.          Последовательность изготовления макета,          Лепка деталей и элементов.  9. Техника лепки объемных фигур.          Рисование эскиза.          Последовательность лепки объемных фигур.          Лепка объемных фигур. | 2  2  2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| **Практические занятия**  10. Выполнение лепки орнамента (по заданию) | 2 |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  *Лепка элементов торта.*  *Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана».*  ***Примерная тематика домашней работы***  *Лепка.* | **1** | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| **Зачет** | **2** |
| **Всего** | | **36** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины проводится в учебном кабинете «Технология приготовления пищи».

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);

- учебно-методический комплекс;

- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

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

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2017.

*Дополнительные источники:*

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2009.
2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.
3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.
4. 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 учебной дисциплины 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. | - выполнение и защита отчетов по лабораторной работе;  - тестовый контроль;  - выполнение и защита практических работ |
| **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. | - выполнение и защита отчетов по лабораторной работе;  - тестовый контроль;  - выполнение и защита практических работ |