**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебной ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 рисование и лепка**

2023

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

«Повар, кондитер» и примерной программы ОП 11 «Рисование и лепка» из примерной основной образовательной программы «Повар, кондитер» рег. № 43.01.09-170331.

Дата регистрации в реестре:31/03/2017.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **7** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **10** |
| …… **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **12** |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программ**ы: Учебная дисциплина «ОП.11 Рисование и лепка» является обязательной учебной дисциплиной по выбору ФГОС среднего общего образования при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.3. Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения 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 Основы рисования и лепки являются:

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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции (ПК)

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

|  |  |
| --- | --- |
| Коды личностных  Результатов ЛР | Планируемые результаты освоения дисциплины включают |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики Иркутской области |
| ЛР18 | Креативно мыслить , быть готовым разрабатывать новые виды продукции |
| ЛР 19 | Активно применять полученные знания на практике |
| ЛР 20 | Способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |

**.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины (всего)** | **40** |
| **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **40** |
| теоретическое обучение | 10 |
| практические занятия | 30 |
| самостоятельная работа обучающегося |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.11 Рисование и лепка»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Методическая характеристика урока** | **Объем часов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** |  | **3** |  |
| **Тема 1.**  Основы  рисования | **Содержание учебного материала** |  | **4** |  |
| Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур. | Лекция | 1 | ПК.1-ПК-5  ОК1-ОК-10  ЛР4, ЛР.10 |
| **Практические занятия** |  | **3** |  |
| **Практическое занятие** №1 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) | Выполнение практической работы | 1 | ПК.1-ПК-5  ОК1-ОК-10  ЛР4, ЛР.10, ЛР.20 |
| **Практическое занятие** №2 Рисование ленточного и сетчатого орнамента. | Выполнение практической работы | 2 |
| **Тема 2.**  **Рисунок с натуры** | **Содержание учебного материала** |  | **11** |  |
| Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. Понятие о светотени. Стадии рисования. Техника рисования с натуры предметов |  | 1 | ПК.1-ПК-5  ОК1-ОК-10  ЛР4, ЛР.10, ЛР.16, ЛР.20, ЛР.21 |
| **Практические занятия** |  | **10** |  |
| **Практическое занятие №3** Рисование с натуры предметов домашнего обихода. | Выполнение практической работы | 1 | ПК.1-ПК-5  ОК1-ОК-10  ЛР4, ЛР.10, ЛР.16, ЛР.20, ЛР.21 |
| **Практическое занятие №4** Рисование фруктов и овощей. | 1 |
| **Практическое занятие №5** Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. | 4 |
| **Практическое занятие №6** Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами. | 4 |
| **Тема 3.**  Композиция тортов. Рисование кондитерских  изделий | **Содержание учебного материала** |  | **5** |  |
| Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформление тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Композиция торта. Рисование пирожных. |  | 1 | ПК.1-ПК-5  ОК1-ОК-10  ЛР4, ЛР.10, ЛР.16,ЛР.20, ЛР.21 |
| **Практические занятия** |  | **4** |
| **Практическое занятие №7** Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средствакомпозиции. |  | 4 |
| **Тема4.**  Лепка | **Содержание учебного материала** |  | **20** |  |
| Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Дизайн торта. |  | 1 | ПК.1-ПК-5  ОК1-ОК-10  ЛР4, ЛР.10, |
| **Практические занятия** |  | **18** |  |
| **Практическое занятие №8** Лепка объемных фигур. | Выполнение практической работы | 18 | ПК.1-ПК-5; ОК1-ОК-10; ЛР4, Р.10, ЛР.16, ЛР.20, ЛР.21 |
| **Дифференцированный зачет** |  |  |  |
| **Всего** |  |  | **40** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии

кулинарного производства, технологии кондитерского производства.

Технические средства обучения:

Оборудование учебного кабинета:

20 рабочих мест для обучающихся;

рабочее место преподавателя.

Инструменты и материалы для рисования и лепки:

- комплекты учебно-наглядных пособий;

- бумага;

- графитные карандаши разной твердости и мягкости;

- цветные карандаши;

- акварельные и гуашные краски;

- круглые и плоские кисти;

- резинки для стирания;

- деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки;

- пластилин.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно программным обеспечением и мультимедиа проектор, муляжи, натуральные образцы продукции.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка. - М.: Издательский центр Академия,2019.

**Интернет-ресурсы:**

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]

2. Hlebopechka.ru

3. Оформление торта [Электронные ресурсы]

4. Hlebopechka.ru, Мастер-классы.

**Дополнительная литература:**

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия,2015.

2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2017.

3. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2016-160 с. и цв. вкл.

6. Шембель А Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2018г-111с.:

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется

преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Уметь:** Работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха. Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий. Изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий. Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий |
| **Знать:** Основы изобразительной грамоты. Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие. Основы разработки композиции украшения изделий. Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий.  Основы создания объемных изображений из крема. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  при проведении:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования |