**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Новобурасский филиал**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

**«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»**

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»

Т.П. Бочкарёва

«20» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УД .01 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер» на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

2024г.

**УТВЕРЖДАЮ**

зам. зав. по УМР

ГАПОУ «БТА»

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В.

«20» мая 2024 г.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В..

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.

|  |
| --- |
| **Рассмотрено** на заседании методической  комиссии специальных дисциплин  Протокол № 5, «20» мая 20 24г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.  Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Составитель(и) | Пастухова О.А. мастер п/о  ГАПОУ СО «БТА» | |
| (автор): |  |  |

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министра образования Саратовской области от 9.12.2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Рабочая программа учебной дисциплины

УД.01 Специальное рисование и лепка

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| разработана на | основе | Федерального |
| государственного | образовательного стандарта | |

СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».В

соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г.

* 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325;
* 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069;

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2016, № 16, | ст. 2230), а | также | в целях | реализации | |
| пункта 3 | комплекса | мер, | направленных | | на |
| совершенствование | | системы | | среднего | |

профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г.

|  |
| --- |
| **ОДОБРЕНО** методическим советом |
| ГАПОУ СО «БТА» |
| Протокол № 5 « 20» мая 2024г. | | |
|
| Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./ | | |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. | | |
| Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. | | |
| Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. | | |
| Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. | | |
| Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| **1.** | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **7** |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **10** |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** | **11** |
|  | **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

4

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**УД. 02 Специальное рисование и лепка**

**1.1.** **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Специальное рисование и лепка**» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и

* соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов по профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

Учебная дисциплина **Специальное рисование и лепка** является дополнительной учебной дисциплиной по выбору ФГОС среднего общего образования при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

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

* + ***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;

* ***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.

5

**Результатами освоения** учебной дисциплины УД. 01 **Специальное рисование и лепка** 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;

1. обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
2. обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 10 часов; практических занятий - 30 часов.

6

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
| в том числе: |  |
| теория | 10 |
| практические занятия | 30 |
| **Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета***  **после 4 семестра, 5 семестра** |  |

7

# **2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.** | ***Рисунок*** | **18** |  |
| Тема 1.1  «Основы рисунка» | **Содержание учебного материала:**  Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения. | | |
| **Теоретическое занятие «**Основы рисунка**»** | 2(теория) | ОК 01  ОК 02 |
| Тема 1.2  «Геометрические композиции в рисунке» | **Содержание учебного материала:**  Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия и симметрия; ритм; контрасты и нюансы; масштаб; гармония. Понятие перспективы и пропорций. Использование геометрических построений в композиции рисунка. Композиция геометрических фигур. Композиция орнамента.  - | | |
| **Практические работы:**  1. Построение геометрических фигур  2. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы.  3. Геометрические построения орнаментов по образцу.  4. Геометрические построения орнаментов по воображению | 4(2+2) | ОК 01  ОК 02 |
| Тема 1.3  «Цвет в композиции рисунка» | **Содержание учебного материала:**  Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты. Техника работы акварелью и гуашью. | | |
| **Теоретическое занятие:** Цвет в композиции | 2 (теория) | ОК 01  ОК 02 |
| **Практические работы:**  1. Упражнения в технике акварели.  2. Упражнения в технике гуаши. | 2(2) | ОК 01  ОК 02 |
|  | |  |  |
| Тема 1.4.  «Рисование с натуры» | **Содержание учебного материала:**  Понятие о рисунке с натуры и натюрморте. Понятие о правилах перспективы, композиции, пропорций. Линейный и светотеневой рисунок, их роль в натурном рисовании. | | |
| **Теоретическое занятие «**Правила, приемы и техника рисования с натуры**»** | 2(теория) | ОК 01  ОК 02 |
| **Практические работы:**  1. Рисование объемных предметов геометрической формы  2. Зарисовки овощей, фруктов, растений, чучел животных и птиц.  3.Рисование натюрморта из бытовых предметов.  4.Рисование натюрморта из овощей, фруктов и растений. | 2 | ОК 01  ОК 02 |
| Тема 1.5.  «Рисунок пирожных и тортов» | **Содержание учебного материала:**  Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм. | | |
| **Практические работы:**  1. Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы.  2. Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы. | 1 (1) | ОК 01  ОК 02 |
| **Самостоятельная работа:**  1. Рисование пирожных и тортов различной формы. | - | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
| Тема 1.6.  «Композиция тортов» | **Содержание учебного материала:**  Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция пирожных и тортов различных форм. | | |
| **Практические работы:**  1. Разработка композиции торта прямоугольной формы.  2. Разработка композиции торта круглой или фигурной формы. | 2 (2) | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
|  | **Дифференцированный зачет** | 1 |  |
| **Раздел 2** | ***Лепка*** | **22** |  |
| Тема 2.1.  «Основы лепки» | **Содержание учебного материала:**  Язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки. | | |
| **Теоретическое занятие** «Скульптура и лепка» | 2 (теория) | ОК 01  ОК 02 |
| **Практические работы:**  1. Лепка цветов, овощей, фруктов, животных, птиц.  2. Лепка элементов рельефного растительного орнамента.  3. Лепка рельефного растительного орнамента. | 10(2+2+2+2+2) | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
| Тема 2.2  «Изготовление макетов тортов» | **Содержание учебного материала:**  Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы. | - |  |
| **Практические работы:**  1. Изготовление элементов пластики и декора к макету торта  2. Изготовление макета торта по эскизу (выполненному ранее) | 8 (2+2+2+2) | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
|  | ***Зачет*** | **2** |  |
| **Зачет (**дифференцированный) | **Зачетная работа:**  1. Тестирование  2. Практическая работа «Рисунок торта сложной формы» | 2 | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
| **Всего:** | | **40**  **(30 + 10)** |  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины «Специальное рисование и лепка»**

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

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете технологии

кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебная доска.

2. Рабочие столы для учащихся.

3. Рабочий стол для педагога.

4.Рабочие шкафы для хранения методического обеспечения и принадлежностей для обучающихся.

Методическое обеспечение и технические средства обучения:

1. Учебно-программная документация.

2. Учебник для поваров-кондитеров «Рисование и лепка».

3. Книги по методике рисунка.

4. Методические пособия по рисованию.

5. Дидактический материал по всем лабораторно-практическим работам программы.

6. Методические таблицы по рисованию.

7. Графические работы педагога и учащихся.

8. Фотоальбомы и демонстрационные книги по искусству повара и кондитера.

10. Макеты геометрических фигур.

11. Муляжи овощей и фруктов.

12. Предметы быта для натюрморта.

13. Принадлежности для рисования (бумага, карандаши, акварель).

**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,2016.
  2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

– М.: Издательский центр Академия, 2017.

* 1. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2016.
  2. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2016.

***Интернет-ресурсы:***

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Hlebopechka.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Hlebopechka.ru, Мастер-классы.

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе стажировка в профильных организациях 1 раз в 3 года.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины «Специальное рисование и лепка»**

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, выполнения обучающимися самостоятельных заданий. Оценка промежуточной аттестации выставляется по накопительной системе с учетом оценки за дифференцированный зачет.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **( усвоенные знания, освоенные умения)** | **Критерии оценки**  **(характеристики демонстрируемых знаний, умений)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ***Знание*** технических приемов рисунка.  ***Знание*** основ композиции и цветоведения.  ***Знание*** геометрических композиций в рисунке.  ***Знание*** основ лепки.  ***Знание*** практического применения умений по рисованию и лепке.  ***Умение*** выполнять геометрические построения в рисунке.  ***Умение*** рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.  ***Умение*** выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.  ***Умение*** выполнять элементы лепки.  ***Умение*** выполнять макет торта. | - способность использования художественных материалов;  - способность применения основных средств художественной выразительности;  - способность различать и применять особенности цветовой гармонии;  - способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;  - развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции;  - способность к самостоятельной творческой деятельности. | Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:  ***- предварительный контроль*** (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы;  ***- текущий контроль*** знаний и умений(диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия;  ***- тематический контроль*** (выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия тестирование; самостоятельные графические работы;  ***-промежуточная аттестация*** (осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание. |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете технологии

кулинарного производства.

**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,2016.
  2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

– М.: Издательский центр Академия, 2017.

* 1. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2016.
  2. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2016.

***Интернет-ресурсы:***

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Hlebopechka.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Hlebopechka.ru, Мастер-классы.

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе стажировка в профильных организациях 1 раз в 3 года.