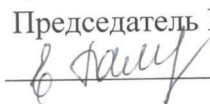


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных
дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.
Председатель ПЦК

 Галиуллина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
р.п.Чिशмы



Гайнутдинова Г.Ф.
«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 11. Основы рисования и лепки
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования
2021-2025 учебные года

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Центр питания»



 Ахмадуллина Э.Р.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы рисования и лепки»**, разработана Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённая группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ,

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна - методист;

Байбурина Фируза Фаузиевна- мастер производственного обучения;

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» августа 2023 года №11

СОДЕРЖАНИЕ

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Нормативная база реализации дисциплины «Основы рисования и лепки»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы рисование и лепки» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе нормативных документов:

- на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**", зарегистрированного в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. (Регистрационный N 44898) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании);
- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";
- приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. N 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- приказа Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка

заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов";

- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. N 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.08.2008 N 12085);

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы рисования и лепки»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| К, | Умения | Знания |
|----|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- 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 | <ul style="list-style-type: none">- 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 |

| | |
|---|--|
| <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном или социальном контексте; анализировать задачу/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих</p> | <p>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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| <p>действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> | |
| <p>определять задачи для 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</p> | <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структур информации; формат оформления результатов поиска информации</p> |
| <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> | <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с</p> | <p>психологические основы деятельности</p> |

| | |
|--|--|
| <p>коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> | <p>коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> |
| <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> | <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> |
| <p>описывать значимость своей профессии</p> | <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии</p> |
| <p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> | <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> | <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p> |
| <p>применять средства</p> | <p>современные средства и устройства</p> |

| | |
|--|---|
| <p>информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> | <p>информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> |
| <p>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</p> | <p>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</p> |

| Личностные результаты | |
|---|--|
| <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> | |
| <p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p> | |
| <p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p> | |

| |
|---|
| Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского, кондитерского дела. |
|---|

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 19 |
| практические занятия | 16 |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) | 1 |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины « ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКИ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций |
|--|---|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. | Содержание учебного материала: | 22ч | ОК 01-7,9,10 ПК 1.1-1.5 |
| Тема 1.1 <u>«Основы рисунка»</u> | 1. Цель и задачи рисунка. Рисунок - важнейшая область художественного творчества | 1 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4,5,11,17 |
| | 2. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. | 1 | |
| Тема 1.2 <u>«Геометрические композиции в рисунке»</u> | 3. Понятие о композиции. Развитие чувства композиции. | 1 | |
| | 4. Простейшие упражнения по рисованию. Рисование плоских геометрических фигур. | | |
| | 5-6. Практические работы 1. Выполнение рисунка геометрическим методом | 2 | |
| Тема 1.3 <u>Орнамент</u> | 7. Из истории орнамента. Виды орнаментов. | 1 | |
| | 8. Практическое занятие 2. Рисование орнаментов. | 1 | |
| Тема 1.4. <u>Цвет в композиции рисунка</u> | 9. Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг. | 1 | |
| Тема 1.5. <u>Рисование с натуры</u> | 10. Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Подготовка к рисованию с натуры. Восприятие пространства. | 1 | |
| Тема 1.6. <u>Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта</u> | 11. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы (куба, пирамиды, цилиндра, конуса, шара) | 1 | |

| | | | |
|--|---|------------|--|
| | | | |
| | 12. Рисование предметов домашнего обихода. | 1 | |
| | 13-14.Практическое занятие 3. Рисование натюрморта из объемных геометрических тел. | 2 | |
| Тема 1.7. <u>Рисование с натуры овощей, фруктов и растений</u> | 15. Рисование с натуры фруктов, овощей и растений. | 1 | |
| | 16. Практическое занятие 4. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами. | 1 | |
| Тема 1.8 <u>Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов.</u> | 17. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. | 1 | |
| | 18. Композиция квадратного и круглого тортов. | 1 | |
| | 19. Композиция пирожных, корзинок с цветами, бутербродов. | 1 | |
| | 20. Рисование композиций квадратного и круглого тортов в цвете. | 1 | |
| | 21-22. Практическое занятие 5. Рисование с натуры пирожных, тортов Различных форм | 2 | |
| Раздел 2.Изучение основ лепки. | | 13ч | |
| Тема 2.1 <u>Основы лепки</u> | 23. Приемы и техника лепных изображений. Содержание и задачи лепки. | 1 | ОК 01-7,9,10 ПК 1.1-1.5 |
| | 24. Виды скульптурных изображений. Содержание и задачи лепки. | 1 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 25. Инструменты и материалы для лепки. | 1 | |

| | | | |
|--|---|------|---------------|
| | 26-27. Практическое занятие 6. Лепка растений и рельефного орнамента. | 2 | ЛР 4,5,11,17. |
| | 28-29. Практическое занятие 7. Лепка овощей, фруктов, грибов. | 2 | |
| | 30-31. Практическое занятие 8. Лепка животных и птиц. | 2 | |
| Тема2.2 <u>Изготовление макетов тортов.</u> | 32. Особенности изготовления макетов тортов. | 1 | |
| | 33. Изготовление макетов тортов по эскизам. | 1 | |
| | 34-35. Практическое занятие 9. Изготовление макетов тортов по эскизам. | 2 | |
| | 36. Дифференцированный зачет по разделу «Изучение основ лепки» | 1 | |
| Самостоятельная работа Внеаудиторная работа «Макет пирожных и тортов различной формы» | | 3 | |
| Всего | | 36+3 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Специальное рисование и лепка», оснащенный оборудованием:

Доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология, гигиена и санитария»), муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеется электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбираются электронные издания в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Электронные издания:

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/>

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов (Электронный ресурс): федер. Закон (принят Гос.Думой 1 дек. 1999.: одоб. Советов

3. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]

4. Nleborchka.ru

5. Оформление торта [Электронные ресурсы]

6. Nleborchka.ru, Мастер-классы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|---|
| <p><u>Знания</u> технических приемов рисунка.</p> <p>основ композиции и цветоведения.</p> <p>геометрических композиций в рисунке.</p> <p>основ лепки.</p> <p>практического применения умений по рисованию и лепке.</p> <p><u>Умения</u> выполнять геометрические построения в рисунке.</p> <p>рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.</p> <p>выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.</p> <p>выполнять элементы лепки.</p> | <p>- способность использования художественных материалов;</p> <p>- способность применения основных средств художественной выразительности;</p> <p>- способность различать и применять особенности цветовой гармонии;</p> <p>- способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;</p> <p>- развитость чувства формы, цвета, пропорций,</p> | <p>Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:</p> <p>- предварительный контроль (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы;</p> <p>- текущий контроль знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия;</p> <p>- тематический контроль (выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания;</p> |

| | | |
|------------------------|---|--|
| выполнять макет торта. | композиции; - способность к самостоятельной творческой деятельности. | 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. |
|------------------------|---|--|

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|---|---------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 70 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 50 ÷ 69 | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | 2 | неудовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.