

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

---

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала  
ГБПОУ РК «РКИГ».

С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА  
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 11 «Основы рисования и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_ О.В. Зекина

	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

#### **В результате освоения 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 торты, используя законы.

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- Технику рисунка и ее многообразие.
- Технику выполнения рисунка с натуры.
- Технику выполнения рисунка с натуры пирожных и торты.
- Композицию в рисунке.
- Последовательность работы над рисунком.
- Законы композиции, выразительные средства композиции.
- Композиция торты.
- Технику лепки элементов украшения для торты.
- Технику лепки макетов различной формы.

#### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:**

Код	Наименование результата обучения
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
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.	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента

**Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:**

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:**

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>34</b>
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>10</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 Основы рисования и лепка

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Домашнее задание</b>	<b>Уровень усвоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>		
	1 Цель и задачи предмета	1	O.1 с.6-9	1
<b>Тема 1.1 Основы рисования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	2 Рисунок – важнейшая область художественного творчества	1	O.1 с.9-14	1
	3 Материалы для рисования	1	O.1 с.14-17	1
	4 Техника рисунка и его многообразие	1	O.1 с.17-25	1
	5 Начальные упражнения по рисованию	1	O.1 с.28-30	1
<b>Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>		
	6 Начальные элементы фигур. Начертания углов, окружностей, овалов	1	O.1 с 30-32	1
	7 Рисование геометрических фигур: трапеции, прямоугольника, ромба, фигуры в фигуре. Последовательность работы над рисунками	1	O.1 с 30-32	1
	8 Рисование пирамиды и шара. Натюрморт, оставленный из геометрических тел	1	O.1 с 30-46	1
	9 Практическое занятие №1 Рисование ромбов и треугольников, пирамид	1	М.У. к пр. з. №1	2
	10 Практическое занятие №1 Рисование орнаментов на основе геометрических фигур	1	М.У. к пр. з. №1	2
<b>Тема 1.3 Цвет и композиция рисунка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>		
	11 Понятие о цвете. Техника работы цветным карандашами	1	O.1 с. 46-55	1
	12 Распределение градаций светотени (блеск, свет, полутень, собственная тень, рефлекс, падающая тень)	1	O.1 с. 46-55	1
	13 Смешение основных цветов, гармоничные цвет	1	O.1 с. 46-55	1
<b>Тема 1.4 Рисунок с натуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>		
	14 Подготовка к рисованию с натуры. Перспектива. Композиция в рисунке. Определение на глаз размеров и соотношений частей предмета. Штрих, светотень, тон	1	O.1 с. 56-69	1

	15	Последовательность работы над рисунком	1	O.1 с. 56-69	1
	16	Композиция, состоящая из посуды, цветов, фруктов, овощей	1	O.1 с. 56-69	1
	17	Практическое занятие №2 Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы	1	М.У. к пр. з. №2	2
	18	Практическое занятие №2 Творческая работа. Рисование цветов, фруктов, овощей	1	М.У. к пр. з. №2	2
<b>Тема 1.5</b> <b>Рисунок пирожных и торты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>		
	19	Определение форм и размеров пирожных. Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов. Создание макетов пирожных на бумаге	1	O.2 с.326-330	1
	20	Определение форм и размеров торты. Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов. Создание макетов торты на бумаге	1	O.2 с.326-330	1
	21	Изображение макетов пирожных квадратных (бисквитных), круглых (корзиночек), крошковых (картошки обсыпной)	1	O.2 с.330-331	1
	22	Изображение торты квадратных, круглых, овальных	1	O.2 с.330-331	1
	23	Практическое занятие №3 Рисование квадратных и круглых пирожных	1	М.У. к пр. з. №3	2
	24	Практическое занятие №3 Рисование круглого и овального торта	1	М.У. к пр. з. №3	2
	Самостоятельная работа №1 Творческая работа. Рисование пирожных, торта		1		3
<b>Тема 1.6</b> <b>Композиция торты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>		
	25	Использование законов композиции для декоративного оформления торты	1	O.2 с.335-337	1
	26	Композиция квадратного торта с применением орнамента для квадратных торты. Композиция для круглого торта с применением орнаментов для круглого торта. Фигурные праздничные торты	1	O.2 с.335-337	1
	27	Практическое занятие №4 Творческая работа по рисованию квадратного торта	1	М.У. к пр. з. №4	2
	28	Практическое занятие №4 Творческая работа по рисованию круглого торта	1	М.У. к пр. з. №4	2

	Самостоятельная работа №2 Творческая работа. Рисование фирменного торта	1		3
	29 Контрольная работа	1		
	30 Контрольная работа	1		
<b>Тема 1.7 Основы лепки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>		
	31 Содержание и задачи лепки	1		1
	32 Инструменты и материалы для лепки	1		1
	33 Применение пластилина для определения формы изделий. Соединение цветов для создания изделий	1		1
	34 Лепка растительного орнамента (цветов)	1	O.4 с.139-162	1
	35 Лепка растительного орнамента (фруктов)	1	O.4 с.139-162	1
	36 Лепка растительного орнамента (овощей)	1	O.4 с.139-162	1
	37 Лепка птиц	1	O.4 с.139-162	1
	38 Лепка животных	1	O.4 с.139-162	1
	39 Практическое занятие №5 Лепка цветов. Лепка фруктов и овощей. Лепка птиц и животных. Создание композиции	1	М.У. к пр. з. №11	2
	40 Практическое занятие №5 Изготовление муляжа торта	1	М.У. к пр. з. №11	2
	Самостоятельная работа №3 Творческая работа. Лепка элементов оформления тортов	1		3
<b>Тема 1.8 Изготовление макетов тортов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>		
	41 Подготовка материалов для изготовления макетов	1	O.4 с.137-343	1
	42 Определение формы и размеров тортов	1	O.4 с.137-343	1
	43 Способы и приёмы отделки праздничных тортов	1	O.4 с.137-343	1
	44 Способы и приёмы отделки праздничных тортов	1	O.4 с.137-343	1
	Самостоятельная работа №4 Творческая работа. Изготовление муляжа торта	1		3
	45 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
	46 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
	<b>Всего:</b>	<b>50</b>		

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

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

Реализация программы дисциплины предполагает наличия учебного кабинета.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места, по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы

##### **Технические средства обучения:**

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ И.Н. Иванова. – 5-е издание, стериотипное. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018 .-336 с.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сыре и материалы: учебник для начального профессионального образования – 4-е издание – М.: ИЦ «Академия», 2018 .-288 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018.-336 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-208 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-208 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа
- 2.Hlebopechka.ru>index.php?option=cjm...itemid...topic,доступная.
3. Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа
4. Hlebopechka.ru>Мастер-класс, доступная.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнять упражнения по рисованию;</li> <li>- Рисовать различного вида орнамент;</li> <li>- Рисовать с натуры предметы геометрической формы;</li> <li>- Рисовать с натуры предметы домашнего обихода;</li> <li>- Рисовать фрукты и овощи;</li> <li>- Рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;</li> <li>- Рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;</li> <li>- Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</li> <li>- Выполнять лепку макетов торты, используя законы композиции</li> </ul>	Выполнение практических заданий не менее 75%. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> в форме оценки выполнения практических заданий; оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> контроль в форме оценки дифференцированного зачета.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технику рисунка и ее многообразие;</li> <li>- Технику выполнения рисунка с натуры;</li> <li>- Технику выполнения рисунка с натуры пирожных и торты;</li> <li>- Композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;</li> <li>- Законы композиции, выразительные средства композиции;</li> <li>- Композиция торты;</li> <li>- Технику лепки элементов украшения для торты;</li> <li>- Технику лепки макетов различной формы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям;</li> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполнения практических заданий;</li> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</li> </ul>

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА**

<b>Учебный год</b>	<b>Группа</b>	<b>Содержание внесенных изменений (дополнений)</b>	<b>Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)</b>	<b>Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись</b>	<b>Подпись преподавателя</b>
2022-2023		Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	