

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической комиссии  
преподавателей и мастеров  
производственного обучения  
по профессиям «Повар,  
кондитер», «Продавец,  
контролёр-кассир»

протокол № 10  
от «15» июня 2023 г.

Руководитель МК  
Черемисина С.А.

Согласовано  
Зам.директора по ТО ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Федорева Н.Н.  
«20» июня 2023 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Королёв А.Г.  
«20» июня 2023 г.

## Рабочая программа

**Образовательная область:** Профессиональная подготовка  
ОП. Общепрофессиональный  
учебный цикл

**Дисциплина:** ОПД 12. Рисование и лепка

**Составитель:** Ваулина Евгения Владимировна преподаватель  
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2023 г.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Программа учебной дисциплины «Рисование и лепка», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии / специальности*

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Дисциплина «Рисование и лепка» относится к общепрофессиональному учебному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь** (далее У):

- У 1. Применять мягкие графические материалы, тушь, перо, графический карандаш;
- У 2. использовать графические материалы в конкретных заданиях;
- У 3. составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;
- У 4. передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;
- У 5. создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;
- У 6. моделировать объем тоном;
- У 7. работать с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости;
- У 8. разбираться в особенностях скульптурных материалов;
- У 9. осуществлять последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать** (далее З):

- З 1. свойства и особенности различных графических материалов;
- З 2. основы цветоведения и колористики;
- З 3. приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
- З 4. основы конструктивного построения в рисунке;
- З 5. приемы составления уравновешенной композиции;
- З 6. способы и приемы лепки;
- З 7. последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 100 часов.

Форма итоговой аттестации по дисциплине – дифференцированный зачет.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»</b>	<b>4-7</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»</b>	<b>8-11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»</b>	<b>13-14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ВПД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВПД 4.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
<b>ВПД 5.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Рисование и лепка» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.	<p>У 1. Применять мягкие графические материалы, тушь, перо, графический карандаш;</p> <p>У 2. использовать графические материалы в конкретных заданиях;</p> <p>У 3. составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;</p> <p>У 4. передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;</p> <p>У 5. создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</p> <p>У 6. моделировать объем тоном;</p> <p>У 7. работать с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости;</p> <p>У 8. разбираться в особенностях скульптурных материалов;</p> <p>У 9. осуществлять последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.</p>	<p>З 1. свойства и особенности различных графических материалов;</p> <p>З 2. основы цветоведения и колористики;</p> <p>З 3. приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;</p> <p>З 4. основы конструктивного построения в рисунке;</p> <p>З 5. приемы составления уравновешенной композиции;</p> <p>З 6. способы и приемы лепки;</p> <p>З 7. последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>100</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные и практические занятия	88
<b>Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет 2 часа</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Рисование</b>	<b>48</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Основы рисунка.</b> <b>Геометрические композиции в рисунке.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	Цель и задачи рисунка. Техника рисунка. Организация рабочего места. Понятие о композиции.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>6</b>	
	1. Простейшие упражнения по рисованию.	2	
	2. Рисование плоских геометрических фигур.	2	
	3. Выполнение рисунка геометрическим методом.	2	
<b>Тема 1.2 Орнамент. Цвет в композиции рисунка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	История орнамента. Цветовой спектр и цветовой круг. Ахроматические и хроматические цвета.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>8</b>	
	4. Рисование цветового круга.	2	
	5. Рисование орнаментов.	2	
	6. Рисование орнаментов.	2	
	7. Техника работы акварелью и гуашью. Отработка приемов видов смешивания цвета.	2	



<b>Тема 1.3 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Восприятие пространства. Понятия о пропорциях. Законы перспективы. Световой рисунок.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>16</b>	
	8. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.	2	
	9. Рисование натюрморта из объемных геометрических тел.	2	
	10. Рисование предметов домашнего обихода.	2	
	11. Рисование натюрморта из предметов быта.	2	
	12. Рисование с натуры фруктов и овощей, растений.	2	
	13. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.	2	
	14. Рисование с натуры животных.	2	
15. Рисование с натуры птиц и рыб.	2		
<b>Тема 1.4. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	Законы композиции для декоративного оформления тортов и пирожных.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>10</b>	
	16. Рисование с натуры пирожных.	2	
	17. Рисование с натуры тортов различных форм.	2	
	18. Композиция квадратного и круглого торта.	2	
	19. Композиция пирожных и корзинок.	2	
20. Композиция бутербродов.	2		
<b>Раздел 2</b>	<b>Лепка</b>	<b>50</b>	
<b>Тема 2.1. Основы лепки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8.
	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы лепки.	2	

	<b>Практическая работа</b>	<b>48</b>	ПК 3.1. – 3.6.
	Лепка растений.	8	ПК 4.1. – 4.5.
	Лепка овощей.	8	ПК 5.1. - 5.5.
	Лепка фруктов.	8	
	Лепка грибов.	8	
	Лепка животных.	8	
	Лепка птиц.	8	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	<b>Всего часов</b>	<b>45</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»

оснащённый оборудованием: доска учебная, рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2014-160с. и цв. вкл.

Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2014г-111с.: ил.

##### **3.2.2. Дополнительные источники:**

Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов – 4-е изд., стер.- М.: Издательство «Колос», 2015-239с.: ил.

Меджитова Э. Все из теста. Эксмо Москва 2017г.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>З 1. свойства и особенности различных графических материалов;</p> <p>З 2. основы цветоведения и колористики;</p> <p>З 3. приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;</p> <p>З 4. основы конструктивного построения в рисунке;</p> <p>З 5. приемы составления уравновешенной композиции;</p> <p>З 6. способы и приемы лепки;</p> <p>З 7. последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета;</li> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p>У 1. Применять мягкие графические материалы, тушь, перо, графический карандаш;</p> <p>У 2. использовать графические материалы в конкретных заданиях;</p> <p>У 3. составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;</p> <p>У 4. передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;</p> <p>У 5. создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</p> <p>У 6. моделировать объем тоном;</p> <p>У 7. работать с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости;</p> <p>У 8. разбираться в особенностях скульптурных материалов;</p>	<p>- Правильность, полнота выполнения заданий,</p> <p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям;</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>

У 9. осуществлять последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.	- соответствие требованиям инструкций, регламентов - правильное выполнение заданий в полном объеме.	
---	--	--