

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКОГО КОЛЛЕДЖА ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП 10 Рисование и лепка**

---

*(наименование учебной дисциплины)*

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

*(код, наименование профессии)*

Рассмотрено и согласовано методической комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта Российской Федерации по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно – производственной работе  
\_\_\_\_\_ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель общепрофессионального и  
профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10. Рисование и лепка

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС в соответствии с ФГОС РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с профессиональным модулем ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры хлебобулочные изделия, пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов хлебобулочных изделий, тортов, используя законы композиции.

**знать:**

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры хлебобулочных изделий, пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;

- композиция тортов;
  - технику лепки элементов украшения для хлебобулочных изделий, тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

### 1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№,наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК....	..... .....	Тема .....		Требования заказчика кадров

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего 67 час, в том числе:

максимально учебной нагрузки обучающихся - 57 час, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся – 57час,

самостоятельная работа обучающихся – 10 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
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
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка

Коды компетенций	Наименование тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>	<b>Тема 1.1.</b> Техника рисунка и его многообразие	12	10	5		2	
<i>ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>	<b>Тема 1.2.</b> Техника рисунка натюры	17	15	10		2	
<i>ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>	<b>Тема 1.3.</b> Техника создания композиции	16	14	10		2	
<i>ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>	<b>Тема 2.1.</b> Задачи, содержание и выполнение лепки	21	17	12		4	
<b>Промежуточная аттестация:</b> дифференцированный зачет.			1				
<b>Всего часов:</b>		37	57	37		10	

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП. 10 Рисование и лепка

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Рисование</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Техника рисунка и его многообразие	Содержание учебного материала	<b>5</b>
	Техника рисунка и его многообразие. Материалы для рисования	
	Техника нанесения различных линий.	
	Орнамент и его виды	
	Рисование плоских предметов геометрической формы	
	Практические занятия	<b>5</b>
	Практическое занятие 1. Выполнение упражнений по рисованию линий (прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные) практическое занятие 2. Рисование композиционно-замкнутого орнамента практическое занятие 3. Рисование плоских предметов геометрической формы	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Техника рисунка с натуры	Содержание учебного материала	<b>4</b>
	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке	
	Понятие освещенности цвета. Градация светотени. Стадии рисования	
	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы, домашнего обихода, фруктов и овощей.	
	Значение цвета в кондитерском производстве. Сочетание цветовой гаммы. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов	
	Практическое занятие	<b>10</b>
Практическое занятие 4. Рисование с натуры геометрических тел и предметов геометрической		

	<p>формы</p> <p>Практическое занятие 5. Рисование с натуры вазы с цветами, вазы с фруктами, корзины с овощами</p> <p>Практическое занятие 6. Рисование тарелки с холодным и горячим блюдом.</p> <p>Практическое занятие 7. Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Законы композиции.</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка презентации: Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.</p>	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.</b> Техника создания композиции	Содержание учебного материала	<b>5</b>
	Выразительные средства композиции. Техника рисования различных композиций	<b>10</b>
	Современные направления в оформлении тортов. Композиция тортов	
	Виды отделочных полуфабрикатов для оформления тортов	
	Инструменты и приспособления, используемые при оформлении блюд и кондитерских изделий	
	Композиция квадратного, круглого, овального и фигурного торта	
	Практическое занятие .	
	<p>Практическое занятие 8. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции</p> <p>практическое занятие 9. Рисование эскизов тортов</p> <p>практическое занятие 10. Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции.</p>	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов»</p>	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Лепка</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Задачи, содержание и выполнение лепки	Содержание учебного материала	<b>5</b>
	Основы лепки. Содержание и задачи лепки.	<b>12</b>
	Инструменты и материалы для лепки в кондитерском производстве	
	Техника лепки элементов украшений для тортов	
	Техника лепки макетов тортов различной формы	
	Практическое занятие	

	Практическое занятие 11. Лепка растительного орнамента, цветов, фруктов и овощей. Практическое занятие 12. Лепка объемных фигур Практическое занятие 13. Лепка макетов тортов	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана». Подготовка презентации: «Украшение тортов и пирожных. Элементы декора»	<b>4</b>
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	<b>1</b>
	Всего	<b>57</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.4. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие **учебного кабинета** Кабинет технологии кулинарного производства.

Кабинет технологии кондитерского производства

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данным и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий для дисциплины «Рисование и лепка»;
- комплект материалов для рисования и лепки;
- объемные модели геометрических фигур;
- образцы орнаментов;
- макеты пирожных и тортов.

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

компьютер с программным обеспечением мультимедиапроектор;  
обучающие видеофильмы.

### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и

организация рабочего места», Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охраны труда», «Иностраный язык в профессиональной деятельности», «Рисование и лепка» должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, лабораторно-практические занятия проводятся в лабораториях и мастерских согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися за освоение профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### **4.4. Информационное обеспечения обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **3.1. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Учебн. для нач. проф.образования М: издательский центр «Академия», 2008 г

2. В.А.Коева. Рисование и лепка кондитерских изделий. Ростов н/Д:

«Феникс» 2001 г.

Дополнительные источники:

1. 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 студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с., (16) с. цв. ил.
2. Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: Издательский центр «Академия» 2008 г.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»

Интернетресурсы:

1. Лепка элементов торта > [index.php?option=cjm...itemid...topic](#)
2. Оформление торта > Мастер-класс

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять упражнения по рисованию;</li> <li>- рисовать различного рода 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 различных форм;</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 тортов, используя законы композиции;</li> </ul>	Выполнение и защита отчетов по практическим работам
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника рисунка и ее многообразие;</li> <li>- техника выполнения рисунка с натуры;</li> <li>- техника выполнения с натуры рисунка пирожных и тортов;</li> <li>- композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком;</li> <li>- законы композиции, выразительные средства композиции;</li> <li>- композиция тортов;</li> <li>- техника лепки элементов украшения для тортов;</li> <li>- техника лепки макетов различной формы.</li> </ul>	Оценка устного опроса. Оценка выполнения практических работ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024