

Приложение 6.11 к ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:

Протокол №2 от 15.11.2022  
Председатель МК /Жердева И.В./

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО  
"ПТ им.О.В.Терёшкина"  
Ж.А.Бушель

Приказ №142/ОД от «23» 11 2022 г.



Согласовано:

Зам. директора по УМР:

/И.Ю. Белова/  
"18" ноября 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВЧ.02 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

по программе подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

очное отделение

г. Лесной  
2022 г.

## **Рабочая программа учебной дисциплины « Рисование и лепка ».**

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Рисование и лепка » является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016г.

**ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК:** ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О. В. Терёшкина».

**РАЗРАБОТЧИК:** Жердева Ирина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории.

Разработчик: Жердева Ирина Владимировна, преподаватель специальных дисциплин,  
Высшая квалификационная категория.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## **Паспорт программы учебной дисциплины Рисование и лепка**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Рисование и лепка» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016г. Программа учебной дисциплины может быть использована для переподготовки и повышения квалификации по профессии повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Рисование и лепка» принадлежит к вариативной части ОПОП 43.01.09. Повар, кондитер.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять свойства различных графических материалов в конкретных заданиях;
- составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;
- передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;
- использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;
- использовать композиционные приемы для создания композиций;
- использовать различные способы и приемы лепки;
- создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;
- применять полученные знания в практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- свойства и особенности различных графических материалов;
- приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
- основы конструктивного построения в рисунке;
- приемы составления уравновешенной композиции;
- пластические и выразительные особенности скульптурных материалов;
- свойства пластических материалов;
- последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;
- основы цветоведения и колористики;
- о значении полученных умений и навыков в практической деятельности.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки – 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов;
- практические занятия – 50 часа (дифференцированный зачет- 2 часа);

## 1. Структура и содержание учебной дисциплины.

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Количество часов</b> |
|--|-------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>72</b>               |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>20</b>               |
| в том числе:   |                         |
| практические занятия   | <b>50</b>               |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | <b>-</b>                |
| <b>Итоговая аттестация (дифференцированный зачет) в виде выполнения творческой работы с выставлением оценки: выполнение рисунка и муляжа блюда и кондитерского изделия</b> | <b>2</b>                |

## 2.2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код ПК, ОК <sup>1</sup>   | Умения   | Знания   |
|---|--|--|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"><li>– применять свойства различных графических материалов в конкретных заданиях;</li><li>– составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;</li><li>– передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;</li><li>– использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;</li><li>– использовать композиционные приемы для создания композиций;</li><li>– использовать различные способы и приемы лепки;</li><li>– создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</li><li>– применять полученные знания в практической деятельности.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– Свойства и особенности различных графических материалов;</li><li>– приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;</li><li>– основы конструктивного построения в рисунке;</li><li>– приемы составления уравновешенной композиции;</li><li>– пластические и выразительные особенности скульптурных материалов;</li><li>– свойства пластических материалов;</li><li>– последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;</li><li>– основы цветоведения и колористики;</li><li>– о значении полученных умений и навыков в практической деятельности.</li></ul> |

<sup>1</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

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

| Название разделов и тем   | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.   | Количество часов | Уровень освоения |
|---|---|------------------|------------------|
| 1   | 2   | 3                | 4                |
| <b>Раздел 1.Графические материалы и инструменты</b>   |   | <b>7</b>         |                  |
| <b>Тема 1.1. Основы рисования</b>   | <b>Содержание учебного материала (Урок 1-2)</b>   | 2                | 2                |
|   | Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие<br>Рисунок – важная область художественного творчества. |                  |                  |
| <b>Тема 1.2. Графические материалы</b>  | <b>Содержание учебного материала ( Урок 3)</b>  | 1                | 2                |
|   | Знакомство с мягкими графическими материалами. Тушь, перо, графический карандаш.  |                  |                  |
|   | <b>№1 Практические занятия: Урок ( Урок 4-7)</b>  | 4                |                  |
| Применение графических материалов в конкретных заданиях ( выполнение упражнений, орнаментов)  |   |                  |                  |
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Колористика и цветоведение</b>   | <b>6</b>         |                  |
| <b>Тема 2.1. Законы цветоведения</b>  | <b>Содержание учебного материала ( Урок 8-9)</b>  | 2                | 2                |
|   | Понятие о цвете, цветопередача, цветовой спектр смешивания цветов. Изучение законов цветоведения. Техника работы с акварелью.                 |                  |                  |
|   | <b>№2 Практические занятия: (Урок 10-13)</b>  | 4                |                  |
| Приемы смешивания цветов, цветовых гармоний. Рисование цветов. Особенности строения растений, передача цвета, объемности рисунка. Выполнение упражнений по смешиванию цветов акварельными красками, выполнение рисунка по выбору. |   |                  |                  |
| <b>Раздел 3</b>   | <b>Геометрические композиции в рисунке</b>  | <b>39</b>        |                  |
| <b>Тема 3.1. Рисование геометрических фигур</b>   | <b>Содержание учебного материала ( Урок 14)</b>   | 1                | 2                |
|   | Рисование с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования  |                  |                  |
|   | <b>№3 Практические занятия: (Урок 15-18)</b>  | 4                |                  |
| Рисование геометрических фигур и тел. Моделирование объема тоном. Выполнение композиционных приемов в круге, квадрате, полосе.  |   |                  |                  |
| <b>Тема 3.2. Виды орнаментов</b>  | <b>Содержание учебного материала ( Урок 19-20)</b>  | 2                | 3                |
|   | Рисование плоских предметов геометрической формы. Виды орнаментов.  |                  |                  |
|   | <b>Практические занятия: (Урок 21-24)</b>   | 4                |                  |
| Орнаментальное развитие чувства композиции выполнение конкретного задания с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости. Рисование орнаментов.   |   |                  |                  |
| <b>Тема 3.3 Рисование овощей и фруктов</b>  | <b>Содержание учебного материала ( Урок 25-26)</b>  | 2                | 3                |
|   | Рисование овощей и фруктов. Передача объема и цветотени объектам. Создание эскиза композиционного рисунка овощей и фруктов с натуры           |                  |                  |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | <b>Практические занятия: ( Урок 27-30)</b>  | 4         |   |
|   | Рисование овощей и фруктов с натуры собранных в единую композицию натюрморта.   |           |   |
| <b>Тема 3.4.<br/>Рисование животных и птиц.</b>           | <b>Содержание учебного материала ( Урок 31-32)</b>  | 2         | 3 |
|   | Рисование животных и птиц.<br>Рассматривание рисунков к произведениям о животных  |           |   |
|   | <b>Практические занятия: (Урок 33-36)</b>   | 4         |   |
|   | Рисование животных и птиц.<br>Рассматривание рисунков к произведениям о животных<br>Передача особенности строения поверхности тела животных и птиц через графический рисунок.   |           |   |
| <b>Тема 3.5<br/>Рисование предметов домашнего обихода</b> | <b>Содержание учебного материала ( Урок 37-38)</b>  | 2         | 3 |
|   | Техника составления эскиза рисунка с использованием натуры предметов домашнего обихода  |           |   |
|   | <b>Практическое занятие ( Урок 39-44)</b>   | 6         |   |
|   | Рисование с натуры предметов домашнего обихода. Рисование натюрморта из предметов домашнего быта (кувшинов, чугунок)  |           |   |
| <b>Тема 3.6.<br/>Рисование кондитерских изделий.</b>      | <b>Содержание учебного материала ( Урок 45-46)</b>  | 2         | 3 |
|   | Композиция. Использование законов композиции для декоративного оформления пирожных и тортов.<br>Выразительные средства композиции<br>Рисование пирожных. Композиция квадратного, круглого, овального, фигурных тортов.  |           |   |
|   | <b>Практическое занятие ( Урок 47-52)</b>   | 6         |   |
|   | Рисование тортов и пирожных различной формы. Рисование праздничных тортов различных форм по замыслу, используя все изученные техники рисования  |           |   |
| <b>Раздел 4</b>   | <b>Изучение способов и приемов лепки</b>  | <b>10</b> |   |
| <b>Тема 4.1.<br/>Лепка с натуры</b>                       | <b>Содержание учебного материала (Урок 53-54)</b>   | 2         | 3 |
|   | Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты для лепки. Виды теста, используемые в кулинарии и декоративно-прикладном искусстве.<br>Изучение способов лепки. Лепка с натуры, лепка по воображению, лепка из куска, лепка конструктивным способом, лепка из пласта, лепка круговым налетом<br>Кондитерская мастика – прекрасный пластичный материал для лепки макетов кондитерских изделий и элементов украшения тортов. |           |   |
|   | <b>№5 Практические занятия: ( Урок 55-62)</b>   | 8         |   |
|   | Лепка цветов – важнейшее искусство в оформлении кондитерских изделий. Техника лепки. Последовательность выполнения операций стическими материалами. Лепка животных и птиц важные элементы для оформления детских кондитерских изделий<br>Техника лепки, соблюдение пропорциональных требований к изготовлению объектов. Выполнение упражнений с   |           |   |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | пластическими материалами с использованием различных способов лепки.  |           |   |
| <b>Тема 4.2.<br/>Муляжи блюд<br/>и<br/>кондитерских<br/>изделий</b>  | <b>Изготовление муляжей.</b>  | <b>10</b> |   |
|  | <b>Содержание учебного материала ( Урок 63-64)</b>  | 2         | 3 |
|  | Макет торта – объемная модель кондитерского изделия, доставляющая радость праздника. Техника лепки объемных фигур. Последовательность лепки объемных фигур. |           |   |
|  | <b>Практическое занятие. (Урок 65- 70)</b>  | 6         |   |
|  | Лепка фигур для оформления торта по эскизу.<br>Изготовление макета праздничного торта по замыслу  |           |   |
| <b>Дифференцированный зачёт (Урок 71-72):</b> выполнение творческой работы в виде рисунков блюд и кондитерских изделий по конкретному заданию, изготовление открытых и закрытых пустотелых тел из пластических материалов. | 2   | 3         |   |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>72</b> |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:  
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);  
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);  
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

##### Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс,
- предметный столик,
- материалами и инструментами для рисования и лепки (карандаши, краски, альбомы, стеки, кондитерские формочки, доски для лепки, емкость для хранения теста),
- эскизы образцы,
- макеты тортов и пирожных,
- муляжи овощей и фруктов,
- искусственные цветы в ассортименте,
- вазы различных конфигураций,
- плакаты с изображением хлебобулочных изделий и тортов.

##### Технические средства обучения:

- персональный компьютер преподавателя с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения,
- мультимедийное оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учеб. для проф.учеб. заведений. – 5-е изд. – М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2018.

##### Дополнительные источники:

1. Костерин Н. П. Учебное рисование. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2019. – 240с.
2. Яблонский В. А. Преподавание предметов «Рисунок» и «Основы композиции». – 3-е изд. – М.: Высш. шк., 2018. – 78с.
3. Кулебакин Г. И. Рисунок и основы композиции. Учеб. для средн. проф.-техн. училищ. – 2-е изд. – М.: Высш. шк., 2019. – 127с.
4. Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно-аналитическое издание для профессионалов общественного питания.
5. Общественное питание: ежемесячное информационно-аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс], Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс], Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net)
3. Официальный сайт федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс], Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru)
4. Журнал Гастроном [Электронный ресурс], Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
5. Сайт компании «Креатив – шеф» [Электронный ресурс], Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru)
6. Бесплатные онлайн-уроки Художник Online [Электронный ресурс], Режим доступа: [www.hudozhnik.online](http://www.hudozhnik.online)
7. Уроки рисования. Изобразительное искусство, учебники, советы, секреты, помощь [Электронный ресурс], Режим доступа: [www.draw.demiart.ru](http://www.draw.demiart.ru)
8. Уроки лепки из кондитерской мастики для украшения тортов: бесплатные видео для начинающих [Электронный ресурс], Режим доступа: [www.vse-kursy.co](http://www.vse-kursy.co)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения лабораторных работ и практических занятий.

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|---|---|--|
| <b>Знания:</b>  |   |  |
| -теоретические основы изобразительной грамотности, дающие общие законы выполнения рисунка;<br>- пространственное мышление;<br>- композицию, технику рисунка и последовательность его выполнения;<br>-формы предмета, законы светотени, цветоведения и композиции;<br>- навыки работы с материалом | - полнота ответов;<br>- точное понимание и применение терминологии;<br>- адекватность результатов к поставленным целям  | Текущий контроль:<br>-самоконтроль;<br>-оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ.<br><br>Промежуточный контроль:<br>дифференцированный зачет |
| <b>Умения:</b>  |   |  |
| - познавать закономерности восприятия природы и передачи на плоскости и в объеме изображаемых предметов;<br>- выполнять декоративную отделку поверхности тортов и пирожных;<br>- развивать художественно - эстетические и творческие способности к предметному, зрительно воспринимаемому миру    | -правильность выполнения заданий;<br>-точное соблюдение пропорций;<br>-соблюдение требований безопасности;<br>- оптимальность выбора способов действий, методов решения поставленных задач; | Текущий контроль:<br>- самоконтроль;<br>-оценка результатов выполнения практических работ.<br><br>Промежуточный контроль:<br>дифференцированный зачет                  |

**Используется традиционная пятибалльная оценка знаний и умений учащихся в соответствии с критериями , указанными в таблице выше. Итоговая аттестация предусмотрена в виде выполнения творческой работы.**

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно, творчески, аккуратно;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид рисунка, изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – обучающийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Критерии оценки к промежуточной аттестации (Зачёт):** выполнение творческой работы в виде рисунков блюд и кондитерских изделий по конкретному заданию, изготовление открытых и закрытых пустотелых тел из пластических материалов).

"5" (отлично) - 90-100% выполнение работы;

"4" (хорошо) - 80-89% выполнение работы;

"3" (удовлетворительно) - 70-79% выполнение работы;

"2" (неудовлетворительно) - 69% и менее выполнение работы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023