

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПЦ.11 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**  
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО) в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватели ГБПОУ РК «РКИГ» Герман А. В, Рыманова Т.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины по выбору «Рисование и лепка» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).

Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:** Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6.	Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий Работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха Изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий	Основы изобразительной грамоты Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие Основы разработки композиции украшения изделий Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий Основы создания объемных изображений из крема Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие Основы разработки композиции украшения изделий Основы изобразительной грамоты

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

ЛР №	Расшифровка
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
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	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
<b>ЛР 9</b>	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
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	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
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	48
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	36
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	8
практические занятия	36
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Рисование				27	ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6. ЛР 1-15
Тема 1.1. Основы рисования	Содержание учебного материала			2	
	1.	Цель и задачи рисования. Рисунок - важнейшая область художественного творчества. Материалы для рисования	1	О. И.1 с.6-14	
	2.	Техника рисунка и его многообразие. Начальные упражнения по рисованию.	1	О. И.1 с.17-25	
Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке	Содержание учебного материала			2	
	3.	Пр. з. № 1. Рисование геометрических фигур	1	О. И.1 с.26-28	
	4.	Пр. з. № 1. Рисование геометрических фигур	1	О. И.1 с.30-32	
Тема 1.3. Рисование орнаментов	Содержание учебного материала			2	
	5.	Пр. з. № 2. Рисование орнаментов	1	О. И.1 с.35-37	
	6.	Пр. з. № 2. Рисование орнаментов	1	О. И.1 с.37-41	
Тема 1.4. Цвет и композиция рисунка	Содержание учебного материала		4		
	7.	Понятие о цвете. Цветовой спектр, цветовой тон. Хроматические и ахроматические цвета	1	О. И.1 с. 46-48	
	8.	Понятие о светотени. Понятие о композиции	1	О. И.1 с.69-74	
	9.	Пр. з. № 3. Упражнения в технике работы акварелью и гуашью.	1	О. И.1 с.52-55	
	10.	Пр. з. № 3. Упражнения в технике работы акварелью и гуашью.	1	О. И.1 с.52-55	
Тема 1.5. Рисование с натуры	Содержание учебного материала		17		
	11.	Композиция в рисовании с натуры. Композиционная схема	1	О. И.1 с.56-58	

	12.	Последовательность работы над рисунком. Перспектива. Натюрморт.	1	О.И. 1. с.60-66	
	13.	Пр. з. № 4. Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы	1	Д.1 с.39-40	
	14.	Пр. з. № 4. Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы	1	Д.1 с.40-41	
	15.	Пр. з. № 5. Рисование с натуры овощей и фруктов	1	О. И.1 с.88	
	16.	Пр. з. № 5. Рисование с натуры овощей и фруктов	1	О. И.1 с.88	
	17.	Пр. з. № 6. Рисование с натуры растений	1	О. И.1 с.94-97	
	18.	Пр. з. № 6. Рисование с натуры растений	1	О. И.1 с.94-97	
	19.	Пр. з. № 7. Рисование с натуры животных и птиц	1	О. И.1 с.98-105	
	20.	Пр. з. № 7. Рисование с натуры животных и птиц	1	О. И.1 с.98-105	
	21.	Пр. з. № 8. Выполнение рисунков на тему сказок	1	С.Р. № 1	
	22.	Пр. з. № 8. Выполнение рисунков на тему сказок	1	С.Р. № 1	
	23.	Пр. з. № 9. Рисование с натуры пирожных	1	О. И.1 с.107-108	
	24.	Пр. з. № 9. Рисование с натуры пирожных	1	О. И.1 с.107-108	
	25.	Пр. з. № 10. Рисование с натуры тортов	1	О. И.1 с.109-115	
	26.	Пр. з. № 10. Рисование с натуры тортов	1	О. И.1 с.109-115	
	Самостоятельная работа № 1. Выполнение рисунков по заданным темам. Тематика домашних заданий: 1. Рисунки по мотивам сказок 2. Сюжетные композиции со сказочными героями. Сюжетные композиции с мультипликационными героями				
Раздел 2. Лепка				21	
Тема 2.1. Основы лепки	Содержание учебного материала			12	
	27.	Образный язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки.	1	О. И.1 с.122	ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6. ЛР 1-15
	28.	Инструменты и материалы для лепки. Применение пластилина для определения формы изделий	1	О. И.1 с.125-126	
	29.	Пр. з. № 11. Лепка растительного орнамента	1	О. И.1 с.129-131	
	30.	Пр. з. № 11. Лепка растительного орнамента	1	О. И.1 с.129-131	

	31.	Пр. з. № 12. Лепка с натуры фруктов и овощей.	1	О. И.1 с.132-133
	32.	Пр. з. № 12. Лепка с натуры фруктов и овощей.	1	О. И.1 с.132-133
	33.	Пр. з. № 13. Лепка с натуры цветов	1	Д.1 с.80
	34.	Пр. з. № 13. Лепка с натуры цветов	1	Д.1 с.81
	35.	Пр. з. № 14. Лепка животных и птиц	1	О. И.1 с.134-137
	36.	Пр. з. № 14. Лепка животных и птиц	1	О. И.1 с.134-137
	37.	Пр. з. № 15. Создание композиции с героями сказок	1	С.Р.№ 2
	38.	Пр. з. № 15. Создание композиции с героями сказок	1	С.Р.№ 2
Тема 2.2. Макеты кондитерских изделий	Содержание учебного материала			7
	39.	Пр. з. № 16. Изготовление макетов тортов	1	О. И.1 с.138-139
	40.	Пр. з. № 16. Изготовление макетов тортов	1	О. И.1 с.140-141
	41.	Пр. з. № 17. Изготовление муляжа торта «Ежик»	1	С.Р.№ 2
	42.	Пр. з. № 17. Изготовление муляжа торта «Ежик»	1	С.Р.№ 2
	43.	Пр. з. № 18. Изготовление муляжа торта «Сказка»	1	С.Р.№ 2
	44.	Пр. з. № 18. Изготовление муляжа торта «Сказка»	1	С.Р.№ 2
	Самостоятельная работа № 2. Выполнение лепных композиций по заданным темам. Тематика домашних заданий: 1.Фигурки сказочных персонажей из мастики 2.Изготовление макетов тортов			1
45-46. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета				2
ВСЕГО:				48



### 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины «Рисование и лепка» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, учебными местами (по числу обучающихся);
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные источники (печатные издания):

1. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. Н. Иванова. – 5-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.

*Дополнительные источники:*

1. Шешбель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров. / А.Ф.Шешбель. – Москва. Высшая школа «Академия», – 1991. – 110 с. Текст: непосредственный.

2. Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий/ Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. – Москва: Экономика, – 1988. – 256 с. Текст: непосредственный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий Изготавливать украшения и полуфабрикаты из различных видов тест для украшения кондитерских изделий Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.	Рациональная оценка за работу с инструментами, за подбор и составление цветовой гаммы для украшения кондитерских изделий Ответы на вопросы на знание и понимание	Текущий контроль Педагогический контроль в форме оценки выполнения практических заданий.
Знания: Основы изобразительной грамоты Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие Основы разработки композиции украшения кондитерских изделий Закономерности расположения предметов на поверхностях. кондитерских изделий • Основы создания объемных изображений	Соответствие критериям оценки	Текущий контроль В форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы.