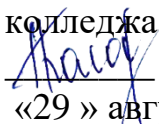


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Утверждаю:  
Зам. директора по ТО  
колледжа «Интеграл»  
 И. А. Колодка  
«29 » августа 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДБ.18«Рисование и лепка»**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Курсавка

2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» № 1569 от 09.12.2016

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
ГБПОУ КРК «Интеграл»

**Разработчик:** Мокряк Елена Николаевна, преподаватель ГБПОУ КРК  
«Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании  
методического Совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № 6 от «11» июня 2025г.

Председатель



И.А. Колодка

357070 Ставропольский край,  
Андроповский район,  
с.Курсавка, ул. Титова, 15  
тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83  
факс:6-39-79  
[kurs\\_integrall@mail.ru](mailto:kurs_integrall@mail.ru)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>6</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>7</b>  |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>12</b> |

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| <b>Код ПК,<br/>ОК</b>   | <b>Умения</b>   | <b>Знания</b>  |
|---|---|--|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br><br>ОК 1-7,9,10 | <ul style="list-style-type: none"><li>• выполнять геометрические построения в рисунке;</li><li>• выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;</li><li>• выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;</li><li>• выполнять элементы лепки;</li><li>• выполнять макет торта.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• технику рисунка и основы композиции;</li><li>• геометрические композиции в рисунке;</li><li>• цветовую гармонию;</li><li>• основы лепки.</li></ul> |

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

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>34</b>          |
| Самостоятельная работа   | -                  |
| <b>Объем учебной дисциплины</b>                                      | <b>34</b>          |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 32                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | -                  |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | -                  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -                  |
| контрольная работа   | -                  |
| Дифференцированный зачет   | 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 часов | Осваиваемые элементы компетенций  |
|---|---|-------------|---|
| 1   | 2   | 3           | 4   |
| <b>Раздел 1.</b>                                  | <b>Рисунок</b>  | <b>16</b>   |   |
| Тема 1.1<br>«Основы рисунка»                      | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1. Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения.  | <b>2</b>    | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| Тема 1.2<br>«Геометрические композиции в рисунке» | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1. Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия и асимметрия; ритм; контрасты и нюансы; масштаб; гармония.<br>2. Понятие перспективы и пропорций. Использование геометрических построений в композиции рисунка.<br>3. Композиция геометрических фигур. Композиция орнамента. | <b>6</b>    | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| Тема 1.3<br>«Цвет в композиции рисунка»           | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1. Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты. Техника работы акварелью и гуашью.  | <b>2</b>    | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| Тема 1.4.<br>«Рисование с натуры»                 | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1. Понятие о рисунке с натуры и натюрморте. Понятие о правилах перспективы, композиции, пропорций. Линейный и светотеневой рисунок, их роль в натурном рисовании.  | <b>2</b>    | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| Тема 1.5.<br>«Рисунок пирожных и                  | <b>Содержание учебного материала:</b>   | <b>2</b>    | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5   |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
| тортов»                                   | 1.Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм.   |           | ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5                              |
| Тема 1.6.<br>«Композиция тортов»          | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>2</b>  | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | 1.Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.<br>Композиция пирожных и тортов различных форм.  |           |   |
| <b>Раздел 2</b>                           | <b><i>Лепка</i></b>  | <b>16</b> |   |
| Тема 2.1.<br>«Основы лепки»               | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1.Основы лепки. Содержание и задачи лепки.<br>2. Техника лепки элементов украшения для тортов<br>3.Язык скульптуры и динамика объема.<br>4.Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки. | <b>8</b>  | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| Тема 2.2<br>«Изготовление макетов тортов» | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1.Особенности изготовления макетов тортов.<br>2.Материалы и приемы работы.<br>3.Разработка эскизов макетов тортов.<br>4.Техника лепки объемных фигур  | <b>8</b>  | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| Дифференцированный зачет                  |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Всего:</b>                             |  | <b>34</b> |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный: компьютерное оборудование - 1, проектор - 1, класс-комплект ученической мебели - 15, настенный экран -1, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

- Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2019
- Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф.

образования <https://academia->

[moscow.ru/ftp\\_share/books/fragments/fragment\\_23347.pdf](https://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_23347.pdf)

- Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2019

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

- Шорохов Е.В. Композиция., М., Просвещение , 2019.
- Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 2020.
- Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 2020.
- Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 2021.
- Дейнека А. Учись рисовать. М., Академия, 2019.
- Тихонов С. и др. Рисунок. М., 2019.
- Волков Н.Н. Геометрия и композиция картины, 2019.
- Ростовцев Н.Н. Академический рисунок, Академия, 2020
- Костерин Н.П. Учебное рисование. М., Просвещение, 2020.



- Ростовцев Н.Н. и др. Рисунок. Живопись. Композиция. М., Просвещение, 2020.
- Кузин В.С. Изобразительное искусство и методика его преподавания. М., Просвещение, 2020.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|---|--|
| <b>Осваиваемые знания:</b>  |   |  |
| технические приемы рисунка;<br>основы композиции и цветоведения;<br>геометрические композиции в рисунке;<br>основы лепки.   | - способность использования художественных материалов;<br>- способность применения основных средств художественной выразительности;<br>- способность различать и применять особенности цветовой гармонии;<br>- способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;<br>- развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции;<br>- способность к самостоятельной творческой деятельности. | - <b>предварительный контроль</b> (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы;<br>- <b>текущий контроль</b> знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия).<br>Формы – практические работы, теоретические занятия;<br>- <b>тематический контроль</b> (выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой).<br>Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия<br>тестирование; самостоятельные графические работы;<br>- <b>промежуточная аттестация</b> (осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал).<br>Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание. |
| <b>Осваиваемые умения:</b>  |   |  |
| практические применения умений по рисованию и лепке;<br>выполнять геометрические построения в рисунке;<br>рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению;<br>выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики;<br>выполнять элементы лепки;<br>выполнять макет торта. |   |  |