

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

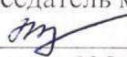
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13В РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА


по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Канск, 2025г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
 Н.В.Сивонина
Протокол №2 от « 18 » ноября 2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
 О.А.Рейнгардт
« 18 » 11 2025г.

Разработана: преподавателем Н.С.Новикова

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП:.....	5
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.....	5
2. Структура и содержание дисциплины	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. Условия реализации дисциплины	10
3.1. Материально-техническое обеспечение	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13В РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.13В Рисование и лепка» формирование у студентов комплекса теоретических знаний и устойчивых практических навыков в сфере художественного мастерства и декоративного оформления кондитерских изделий. Студенты осваивают методики создания декоративных композиций, приемы работы с различными материалами и инструментами, позволяющие творчески подходить к процессу приготовления и презентации кондитерских изделий, выпечки, десертов и прочих видов продукции предприятий общественного питания.

Дисциплина «ОП.13В Рисование и лепка» включена вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5	Использовать разнообразные техники рисования и применять различные художественные материалы. Создавать рисунки плоских предметов, геометрических фигур и орнаментов с соблюдением законов композиции. Работать с натурой, создавать наброски и зарисовки живых существ, продуктов питания и кухонных принадлежностей. Применять градации светотени и владеть принципами передачи объема на плоскости. Формировать декоративные элементы для тортов и кондитерских изделий. Проектировать и рисовать эскизы декораций для праздничных десертов. Осуществлять лепку объемных	Понимать значение рисунка и лепки как важнейших областей художественного творчества. Осознавать роль материалов для рисования и лепки, знать их свойства и характеристики. Разбираться в технике рисования и лепки, понимать особенности техник и инструментов. Уметь анализировать композицию рисунков и скульптурных композиций. Владеть понятием перспективы, последовательности работы над изображением и композицией. Понимать принципы построения декоративных композиций на примере кулинарии и кондитерского производства. Изучить основы декоративной лепки, технику моделирования элементов украшений для

	<p>элементов и деталей декорирования кондитерских изделий.</p> <p>Реализовывать проектные идеи с использованием изученных приемов рисования и лепки.</p> <p>Самостоятельно разрабатывать творческие решения, сочетающие эстетику и функциональность</p>	<p>кондитерских изделий.</p> <p>Знать инструменты и материалы, используемые в процессе лепки.</p> <p>Овладеть техникой рисования и лепки растительных орнаментов, объектов живой природы и бытовых предметов.</p> <p>Обладать пониманием современных направлений дизайна и декоративного оформления кондитерской продукции.</p>
--	---	---

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП:

Дисциплина «ОП.13В Рисование и лепка» для специальности «Поварское и кондитерское дело» введена по запросу работодателя за счет вариативной части в количестве 72 часов. Она предназначена для подготовки высококвалифицированных специалистов отрасли ресторанного бизнеса, обладающих глубокими знаниями и практическими умениями в области художественного оформления кондитерских изделий. Эта дисциплина направлена на освоение различных техник и материалов, применяемых в оформлении кондитерских изделий, десертов и выпечки. Студенты знакомятся с правилами композиции, цветовыми решениями и приемами повышения эстетичности готовой продукции, а также развивают умение видеть красоту и гармонию форм, что позволит им качественно повысить привлекательность приготовленных блюд и создавать уникальные блюда высокого уровня. В ходе освоения дисциплины студенты приобретают умение уверенно реализовывать свои творческие возможности, повышая качество предоставления услуг в ресторанах и заведениях общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента - 72 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 70 часов; в т.ч. практические занятия – 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	30
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре	-	-
Всего	72	30

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)та)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Рисование на кондитерских изделий 48 часа			
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание	12	
	Введение. Основы рисования.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Рисунок - важнейшая область художественного творчества. Краткое объяснение содержания рисунка как средство изучения.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Материалы для рисования их назначение, краткая характеристика.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятия № 1: Техника рисования и её разнообразие. Материалы для рисования.	2	
	Практическое занятия № 2: Техника рисования и её разнообразие. Материалы для рисования.	2	
Тема 1.2 Рисование	Содержание	10	

плоских предметов геометрически фигур и орнаментов	Рисование плоских и геометрических фигур и предметов.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Рисование орнаментов. Краткая характеристика, назначение. Виды орнаментов. Выполнение упражнений с целью развития чувства композиции.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятия № 3: Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	
	Практическое занятия № 4: Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2	
	Практическое занятия № 5: Рисование ленточного и сетчатого орнамента	2	
Тема 1.3 Рисование с натуры различных предметов, животных, птиц, фруктов и овощей	Содержание	16	
	Перспективы рисования. Последовательность работы над рисунком с натуры	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Рисование с натуры различных предметов, животных, птиц, фруктов и овощей. Наброски и зарисовки.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Понятие о светотени. Стадии рисования. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятия № 6: Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	2	

	Практическое занятия № 7: Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	
	Практическое занятия № 8: Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2	
	Практическое занятия № 9: Рисование фруктов и овощей.	2	
Тема 1.4 Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание	10	
	Декоративность, ее назначение при оформлении кондитерских изделий.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Выразительные средства композиции. Композиция тортов различной формы. Современные направления в оформлении тортов.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Выполнение рисунка тортов и пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятия № 10: Композиция квадратного торта, круглого торта	2	
Раздел 2. Лепка 22 часов			
Тема 2.1. Основы лепки	Содержание	20	
	Основы лепки - содержание и задачи лепки, техника лепки элементов украшения для тортов.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Инструменты и материалы для лепки.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5

	Моделирование макетов тортов. Выразительные средства композиции.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	2	ОК 01-04, ОК 09 ПК 5.3-5.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практические занятия №6 Основы отделки кондитерских изделий. Содержание и задачи. Оформление.	2	
	Практические занятия №6 Лепка растительного орнамента с натуры животных и птиц.	4	
	Практические занятия №6 Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	4	
	Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре		2	
Всего: 72 часов			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник.- М.: Академия, 2024

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -значение рисунка и лепки как важнейших областей художественного творчества. -роль материалов для рисования и лепки, знать их свойства и характеристики. -техники рисования и лепки, понимать особенности техник и инструментов. -анализ композиций рисунков и скульптурных композиций. -перспективы, последовательности работы над изображением и композицией. -принципы построения декоративных композиций на примере кулинарии и кондитерского производства. -основы декоративной лепки, технику моделирования элементов украшений для кондитерских изделий. -инструменты и материалы, используемые в процессе лепки. -техники рисования и лепки растительных орнаментов, объектов живой природы и бытовых предметов.	Демонстрирует умения: -использует разнообразные техники рисования и применять различные художественные материалы. -создает рисунки плоских предметов, геометрических фигур и орнаментов с соблюдением законов композиции. -работает с натурой, создавать наброски и зарисовки живых существ, продуктов питания и кухонных принадлежностей. -применяет градации светотени и владеть принципами передачи объема на плоскости. -формирует декоративные элементы для тортов и кондитерских изделий. -проектирует и рисовать эскизы декораций для праздничных десертов. -осуществляет лепку объемных элементов и деталей декорирования кондитерских изделий. -реализует проектные идеи с	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.

<p>-современные направления дизайна и декоративного оформления кондитерской продукции.</p>	<p>использованием изученных приемов рисования и лепки. -самостоятельно разрабатывает творческие решения,</p>	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать разнообразные техники рисования и применять различные художественные материалы. -создавать рисунки плоских предметов, геометрических фигур и орнаментов с соблюдением законов композиции. -работать с натурой, создавать наброски и зарисовки живых существ, продуктов питания и кухонных принадлежностей. -применять градации светотени и владеть принципами передачи объема на плоскости. -формировать декоративные элементы для тортов и кондитерских изделий. -проектировать и рисовать эскизы декораций для праздничных десертов. -осуществлять лепку объемных элементов и деталей декорирования кондитерских изделий. -реализовывать проектные идеи с использованием изученных приемов рисования и лепки. -самостоятельно разрабатывать творческие решения, сочетающие эстетику и функциональность 	<p>сочетающие эстетику и функциональность</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>