

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Камышлов, 2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Содержание дисциплины	10
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	19
3.1. Материально-техническое обеспечение	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение	19
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

2. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 15. «Рисование и лепка»

(наименование дисциплины)

1.2. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Рисование и лепка» способствовать формированию у обучающихся знаний и умений в области основ рисунка и основ лепки с акцентом на деятельность поваров и кондитеров. Содержание занятий ориентировано на развитие творческих способностей, образного воображения и художественного вкуса будущих специалистов.

Дисциплина «Рисование и лепка» включена в вариативную часть общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-03 ПК 5.3- 5.5	– выполнять упражнения по рисованию; – рисовать различного вида орнамент; – рисовать с натуры предметы геометрической формы; – рисовать с натуры предметы домашнего обихода; – рисовать фрукты и овощи; – рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; – рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; – выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; – выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;	– технику рисунка и ее многообразие – технику выполнения рисунка с натуры; – технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; – композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; – законы композиции, выразительные средства композиции; – композиция тортов; – технику лепки элементов украшения для тортов; – технику лепки макетов различной формы.	

1.3. ОБОСНОВАНИЕ ЧАСОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП-II

№ П/ П	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ, НАВЫКИ (ЕСЛИ УКАЗАНЫ ПК)	№, НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМЫ	ОБЪЕМ ЧАСОВ	ОБОСНОВАНИЕ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПК 5.3 - 5.5	Уметь: – выполнять упражнения по рисованию; – рисовать различного вида орнамент; – рисовать с натуры предметы геометрической формы; – рисовать с натуры предметы домашнего обихода; – рисовать фрукты и овощи; – рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; – рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; – выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; – выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; Знать: – технику рисунка и ее многообразие – технику выполнения рисунка с натуры; – технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; – композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; – законы композиции, выразительные средства композиции; – композиция тортов; – технику лепки элементов украшения для тортов; - технику лепки макетов различной формы.	ТЕМА 1. ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ. РИСОВАНИЕ ПЛОСКИХ ПРЕДМЕТОВ И ОРНАМЕНТОВ ТЕМА 2. РИСУНОК С НАТУРЫ ОБЪЕМНЫХ ПРЕДМЕТОВ. РИСОВАНИЕ ПРЕДМЕТОВ ДОМАШНЕГО ОБИХОДА ТЕМА 3. РИСОВАНИЕ РАСТЕНИЙ ТЕМА 4. ПОНЯТИЕ О ЦВЕТЕ. РИСОВАНИЕ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ, ЖИВОТНЫХ, ПТИЦ, БУТЕРБРОДОВ ТЕМА 5. КОМПОЗИЦИЯ ТОРТОВ. РИСОВАНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	10 10 6 22 8	По запросу работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
--	---------------	----------------------------------

Учебные занятия	60	37
Курсовая работа (проект)	0	0
Консультации	2	2
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
Всего	60	40

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы рисования			
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование предметов и орнаментов	Содержание Техника рисунка и ее многообразие. Цели задачи рисования. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды	2	ОК 01-03 ПК 5.3-5.5
	Понятие о композиции. Развитие чувства композиции. Простейшие упражнения по рисованию	2	
	Из истории орнаментов Изобразительные средства орнаментом	2	
	В том числе практических занятий Рисование композиционно-замкнутого орнамента в квадрате (круге) Виды орнаментов. Рисование орнаментов.	4	
Тема 2. Рисунок с натуры объемных предметов. Рисование предметов домашнего обихода	Содержание Последовательность работы над рисунком с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования. Подготовка рисования с натуры.	4	ОК 01-03 ПК 5.3-5.5
	В том числе практических занятий Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус) Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки) Рисование с натуры предметов домашнего обихода (бокалы, фужеры, вазы, салатники)	8	
	Рисование натюрморта из предметов домашнего быта		
Тема 3. Рисование растений	Содержание Рисование деревьев, веток с листьями, цветов Техника выполнения и последовательность работы	2	ОК 01-03 ПК 5.3-5.5
	В том числе практических занятий Рисование цветов и листьев с натуры	4	

Тема 4. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц, бутербродов	Рисование цветов.			ОК 01-03 ПК 5.3-5.5
	Содержание Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг. Ахроматические и хроматические цвета. Основные характеристики цвета. Техника работы Колорит, цветовая гармония. Виды смешивания цвета. Техника работы акварелью и гуашью. Рисование натюрморта	2	2	
	В том числе практических занятий Рисование с натуры овощей Рисование с натуры фруктов Рисование с натуры овощей Рисование с натуры фруктов Рисование натюрморта из растений плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами Рисование корзин с цветами Рисование бутербродов Рисование натюрморта корзин с фруктами, овощами. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами	18		
Тема 5 Композиция тортов, Рисование кондитерских изделий	Содержание Законы композиции. Выразительные средства композиции. Композиции тортов. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	2	2	ОК 01-03 ПК 5.3-5.5
	В том числе практических занятий Изготовление макетов тортов по заказам	3		
	Зачет	1		
	Консультация	2		
	Всего	60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие специальных помещений: кабинет «Рисунок и лепка», оснащенный оборудованием в соответствии с приложение 3 ОПОП- П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и /или электронные издания

1. Шембель, А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: учебник. – М.:Академия,2020
2. Рисунок и живопись. Учебное пособие. /Ю.М. Кирцер. - М.: Высшая школа, 2025

3.2.2. Дополнительные источники

1. Рисование и лепка кондитерских изделий. Режим доступа - <http://booksee.org/book/760484>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенции	Методы оценки
– Умеет: – выполнять упражнения по рисованию; – рисовать различного вида орнамент; – рисовать с натуры предметы геометрической формы; – рисовать с натуры предметы домашнего обихода; – рисовать фрукты и овощи; – рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; – рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; – выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; – выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;	Адекватность результатов поставленным целям	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ Промежуточная аттестация в форме зачета в виде практической работы
– знает: – технику лепки макетов различной формы. – технику рисунка и ее многообразие – технику выполнения рисунка с натуры; – технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; – композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; – законы композиции, выразительные средства композиции; – композиция тортов; – технику лепки элементов украшения для тортов		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027