

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю
Директор КГБПОУ
«Енисейский
многопрофильный
техникум»
И.В. Каличкина

« 29 » августа 2025г.

**Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.12 Дизайн, рисование и лепка.**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Дизайн, рисование и лепка разработана на основе ФГОС СПО (утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565) для специальности социально-экономического профиля: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация – разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Ганжула Евгения Владимировна преподаватель _____

Рекомендована: методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 10 от « 05 » июня 2025г.

Согласовано

методист: _____ / _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Дизайн, рисование и лепка

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Дизайн, рисование и лепка является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 Дизайн, рисование и лепка является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины ОП.12 Дизайн, рисование и лепка: способствовать формированию у обучающихся знаний и умений в области основ рисунка и основ лепки. Содержание занятий ориентировано на развитие творческих способностей, образного воображения и художественного вкуса будущих специалистов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК4.2, 4.4, ПК.5.5	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- технику рисунка и ее многообразие- технику выполнения рисунка с натуры;- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и торты;- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;- законы композиции, выразительные средства композиции;- композиция торты;- технику лепки элементов украшения для торты;

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; 	<ul style="list-style-type: none"> - технику лепки макетов различной формы.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрена
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета - 4 семестр</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Дизайн, рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов¹, формированию которых способствует элемент программы
1	2		
Раздел1.Дизайн		8	
Тема1.1 Основы дизайна и декора.	<p>Содержание учебного материала Урок 1-2. Основные понятия, дизайн и декор блюд и изделий. Техника сочетаемости цветов при декоре блюда для подачи. Техника смешивания красок.</p> <p>Практическое занятие №1. Урок 3-4. Изготовление декора блюда, используя различные техники приемы рисования.</p> <p>Самостоятельная работа. Выполнение упражнений по смешиванию красок (гуашь, акварель).</p>	2	OK01,OK 02, OK03,OK 04, OK05,OK09 ПК 4.2, ПК 4.4, ПК 5.5
Тема1.2 Оформления блюда для подачи	<p>Содержание учебного материала Урок 5-6. Техника рисования: Мазками. Кляксография .</p> <p>Практическое занятие №2. Урок 7-8. Изготовление эскизов созданием трафаретов для торты с замкнутым орнаментным рисунком., используя технику рисования мазками. Работа над созданием трафаретов для торты с замкнутым орнаментным рисунком.</p>	2	
Раздел 2.Рисование		20	

Тема2.1 Основы рисования. Виды орнаментов.	Содержание учебного материала Урок 9-10. Основы рисования. Рисунок – важная область художественного творчества. Материалы для рисования. Техника рисунка. Понятие о цвете, цветопередача, цветовой спектр смешивания цветов.	2	OK01,OK 02, OK03,OK 04, OK05,OK09 ПК 4.2, ПК 4.4, ПК 5.5
	Самостоятельная работа. Рисование объемных предметов геометрической формы	2	
	Содержание учебного материала Урок 11-12. Виды орнаментов. Трафаретный рисунок – как разновидность оформления торты различными видами орнаментов.	2	

	Практическое занятие №3. Урок 13-14. Изготовление эскизов для тортов и пирожных, используя орнамент. Работа над созданием трафаретов для тортов с замкнутым орнаментным рисунком. Практическое занятие №4. Урок 15-16. Упражнения в технике акварели (гуашь).	2 2	OK01,OK 02, OK03,OK 04, OK05,OK09
Тема 2.2 Рисование овощей и фруктов.	Практическое занятие №5. Урок 17-18. Рисование овощей и фруктов с натуры собранных в единую композицию натюрморта.	2	OK01,OK 02, OK03,OK 04, OK05,OK09
	Самостоятельная работа Рисование овощей и фруктов. Передача объема и светотени объектам.	4	
Тема 2.3 Рисование цветов.	Содержание учебного материала Урок 19-20. Рисование цветов. Особенности строения растений, передача цвета, объемности рисунка.	2	OK01,OK 02, OK03,OK 04, OK05,OK09
	Практическое занятие №6. Урок 21-22. Рисование цветов с натуры собранных в единую композицию натюрморта.	2	
Тема 2.4 Рисование животных и птиц	Содержание учебного материала Урок 23-24. Рисование животных и птиц. Передача особенности строения поверхности тела животных и птиц через графический рисунок. Рассматривание рисунков к произведениям о животных.	2	OK01,OK 02, OK03,OK 04, OK05,OK09
	Самостоятельная работа. Рисование животных и птиц, используя эскизы художников и натуральные образцы.	4	
Тема 2.5 Композиция тортов	Содержание учебного материала Урок 25-26. Композиция тортов. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Выразительные средства композиции.	2	OK01,OK 02, OK03,OK 04, OK05,OK09
	Практическое занятие №7. Урок 27. Рисование пирожных и тортов различной формы.	1	
	Практическое занятие №8. Урок 28. Рисование праздничных тортов по замыслу, используя все изученные техники рисования.	1	
	Самостоятельная работа. Рисование пирожных различных форм.	2	

Раздел3.Лепка		22	
Тема3.1 Основы лепки	Содержание учебного материала Урок № 29-30. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки.	2	OK01,OK 02, OK03,OK 04, OK05,OK09 ПК 4.2, ПК 4.4, ПК 5.5
	Содержание учебного материала Урок 31-32. Виды теста, используемые в кулинарии и декоративно-прикладном искусстве. Соленое тесто—прекрасный пластичный материал для лепки макетов кондитерских изделий и элементов украшения тортов. Рецептура данного вида теста.	2	
	Практическое занятие №9. Урок №33.Лепка мелких элементов декора каравая	1	
	Практическое занятие № 10 Урок № 34. Лепка овощей, фруктов.	1	

Тема3.2 Лепка цветов	Содержание учебного материала Урок № 35-38. Лепка цветов–важнейшее искусство в оформлении кондитерских изделий. Техника лепки. Последовательность выполнения операций.	4	OK01,OK 02, OK03,OK04 ПК 4.2, ПК 4.4, ПК 5.5
	Практическое занятие №11. Урок № 39-40. Лепка цветов различных сортов и конфигураций используемых при оформлении тортов.	2	
Тема3.3 Лепка животных и птиц	Содержание учебного материала Урок № 41-43.Лепка животных и птиц важные элементы для оформления детских кондитерских изделий. Техника лепки, соблюдение пропорциональных требований к изготовлению объектов.	3	OK01,OK 02, OK03,OK 05, OK09,OK 10
	Самостоятельная работа Лепка животных и птиц, пользуясь натурой, фото или эскизом.	2	
Тема3.4 Макет торта	Содержание учебного материала Урок № 44-46. Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы	3	OK01,OK 02, OK03,OK 05, OK09 ПК 4.2, ПК 4.4, ПК 5.5
	Практическое занятие № 12 Урок № 47-48.Лепка фигур для оформления торта по эскизу	2	
	Практическое занятие № 13 Урок № 49-50. Изготовление макета праздничного торта по замыслу.	2	
	Урок № 51-52. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего		52\22	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкаф для хранения раздаточного дидактического материала;
- комплект учебно-наглядных пособий, видеоуроки по рисованию и лепке;
- предметы быта для натюрморта;
- макеты геометрических фигур;
- принадлежности для рисования (бумага, карандаши, акварель);
- инструменты и материалы для лепки;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. .Вагайцева Е. А., Семененко А. И., Потапова М. Н.Основы рисунка и живописи: учебное пособие, 2024 -103 с., ЭБС
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: учебник: Рекомендовано экспертным советом по профессиональному образованию Министерства образования Российской Федерации в качестве учебника для учащихся начального профессионального образования. – 7-е издание, стер. – М.: Академия, 2012.-313 с.

Дополнительные источники:

1. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебник: Издательский центр «Академия»: Феникс, 2011. – 146 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

3.3 Интернет-ресурсы:

1. Основы перспективы в рисовании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.art911.ru/index.php?name=Pages&op=page&pid=47>, свободный.- Загл. с экрана.
2. Школа рисования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://web-drawing.ru/osnovi/page/2/>, свободный.- Загл. с экрана.
3. Основы цветоведения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.paintmaster.ru/tsvetovedenie.php.php>, свободный.- Загл. с экрана.
4. Я леплю из пластилина [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://nsc.1september.ru/2003/28/4.htm>, свободный.- Загл. с экрана

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины. Промежуточная аттестация проводиться в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: технику рисунка и ее многообразие; последовательность работы над рисунком; основы композиции и цветоведения; композицию тортов. технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов. приемы построения лепных композиций; технику лепки: элементов украшения для тортов; макетов различной формы	способность различать особенности цветовой гармонии; развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции; владеть основными понятиями основ композиции и цветоведения; способность демонстрировать полноту знаний об основах изобразительной грамоты техники рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие	<i>Тестовый и устный контроль по заданной тематике. Практические занятия. Дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.</i>
Уметь: выполнять геометрические построения в рисунке; рисовать схудожественных материалов; натуры, по образцу, по памяти и воображению; выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики; выполнять элементы лепки (фруктов, овощей, цветов, растительных элементов), выполнять лепку макетов тортов.	- способность использования схудожественных материалов; - способность применения основных средств изобразительности; - способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению; выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий; - способность выполнять элементы лепки, макетов тортов; подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий	<i>Практические занятия. Дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.</i>