


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГАПОУ «СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО НА  
ЗАСЕДАНИИ ПЦК  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
ДИСЦИПЛИН И МОДУЛЕЙ  
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
ПРОФИЛЯ  
ПРОТОКОЛ № 1  
ОТ 31.08 2024 Г  
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЦК  
СИНГАРИЕВА А.С. 



УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР ГАПОУ  
«СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО –  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
Л.З.МАЛЫХИНА

08 2024 ГОДА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ДУП.01 РИСУНОК И ЛЕПКА**

*название программы учебной дисциплины*

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>5</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>8</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>8</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>8</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>11</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>16</b>

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с требованиями:

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014 г., 31.12.2015г., 29.06.2017г., 24.09.2020г., 11.12.2020г., 12.08.2022г.);
- ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);
- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 Повар, кондитер

2. Содержание программы учебного предмета «Рисунок и лепка» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся знаний основ изобразительной грамоты, техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие, основ разработки композиции украшения изделий, закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основных свойств цвета, основ композиции тортов и пирожных;
- овладение умениями пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности, выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий, подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий;
- развитие эстетического чувства и художественного вкуса.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 64

5. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Программа учебного предмета «Рисунок и лепка» входит в содержательный раздел образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета «Рисунок и лепка» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

### **Личностные результаты**

Л1: сформированность представлений об изобразительной грамоте как области знаний, необходимой для решения творческих задач в производственной деятельности;

Л2: сформированность мотивационных компонентов профессиональной пригодности, побуждающих реализовывать обучающегося свои способности и личностные особенности в профессиональной деятельности.

Л3: овладение закономерностями, психологическими факторами и механизмами общения и взаимодействия людей при совместной деятельности.

Л4: воспитание средствами психологии культуры личности, понимания значимости психологии для формирования особенностей личности в различных общностях людей.

Л5: готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л6: готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л7: готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л8: отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

### **Личностные результаты освоения программы воспитания**

**ЛР 7.** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 13.** Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми диалог, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

**ЛР 14.** Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности

**ЛР 15.** Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

**ЛР 16.** Готовый к выполнению профессиональной деятельности в нестандартной (внештатной) ситуации. Проявляющий упорство и настойчивость в достижении цели, прикладывающий максимум усилий для ее достижения, в том числе при столкновении с трудностями. Конкурентоспособный и готовый реализовать свой потенциал в условиях современного общества в деятельности по избранному профильному направлению.

### **Метапредметные результаты**

М1: умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать всевозможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М2: умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3: владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М4: готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М5: владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М6: владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

М7: целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений;

М8: способность воспринимать красоту и гармонию мира.

### **Предметные результаты**

П1: сформированность умений пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности, выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий, подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий

П2: овладение знаниями основ изобразительной грамоты, техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие, основ разработки композиции украшения изделий, закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основных свойств цвета, основ композиции тортов и пирожных;

П3: развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

П4: обеспечение академической мобильности и возможности поддерживать избранное направление образования;

П5: обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч.в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	64	44
Всего учебных занятий	64	44
В том числе:		
лекции, уроки	20	
Практические занятия	44	44
Самостоятельная работа(если предусмотрено)		
консультации(если предусмотрено)		
Промежуточная аттестация*		

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

### 2.2.Содержание учебного предмета Раздел 1. Основы рисования

#### Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов

Техника рисунка и ее многообразие. Цели и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Практическое занятие 1. Рисование композиционно- замкнутого орнамента в квадрате (круге).

#### Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов. Рисование предметов домашнего обихода

Последовательность работы над рисунком с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования. Подготовка к рисованию с натуры. Практическое занятие 2. Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус).

Практическое занятие 3. Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки).

Практическое занятие 4. Рисование с натуры предметов домашнего обихода (бокалы, фужеры, вазы, салатники).

Практическое занятие 5. Рисование натюрморта из предметов домашнего быта.

#### Тема1.3.Рисование растений

Рисование деревьев, веток с листьями, цветов. Техника выполнения и последовательность работы.

Практическое занятие 6.Рисунок цветов и листьев с натуры.

Практическое занятие 7. Рисование цветов.

#### Тема1.4.Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц, бутербродов

Понятие о цвете. Круг Иттена. Правила сочетания цвета. Техника работы акварелью, гуашью. Рисование натюрморта.

Практическое занятие 8.Рисование с натуры овощей.

Практическое занятие 9.Рисование с натуры фруктов

Практическое занятие 10. Рисование натюрморта из растений плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.

Практическое занятие 11. Рисование корзин с цветами. Практическое занятие 12. Рисование бутербродов.

Практическое занятие 13. Рисование натюрморта корзин с фруктами, овощами

Практическое занятие 14. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.

### **Тема 1.5. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий**

Законы композиции. Выразительные средства композиции. Композиция 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.

Практическое занятие 15. Рисование пирожных.

Практическое занятие 16. Рисование тортов различных тортов форм.

Практическое занятие 17. Композиция пирожных и корзинок с цветами.

## **Раздел 2. Основы лепки Тема 2.1. Лепка**

Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки.

Инструменты и материалы для лепки. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов.

Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.

Практическое занятие 18. Лепка овощей.

Практическое занятие 19. Лепка фруктов.

Практическое занятие 20. Лепка птиц.

Практическое занятие 21. Лепка животных.

Практическое занятие 22. Изготовление и оформление макета торта.

Практическое занятие 23. Дизайн торта.

Практическое занятие 24. Лепка цветов и композиций из цветов.

Практическое занятие 25. Лепка домашнего обихода (вазы, тарелки, чашки).

Практическое занятие 26. Изготовление и оформление макета пирожных.

Практическое занятие 27. Лепка сказочных персонажей.

Практическое занятие 28. Лепка элементов торта.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
<b>Раздел 1. Основы рисования</b>				
<b>Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>1-2. Техника рисунка и ее многообразие. Цели и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.</b>	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	УО
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>3. Практическое занятие 1. Рисование композиционно-замкнутого орнамента в квадрате (круге).</b>	1	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
<b>Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов. Рисование предметов домашнего обихода</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>4-5. Последовательность работы над рисунком с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования. Подготовка к рисованию с натуры</b>	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	УО
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>6. Практическое занятие 2. Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус).</b>	1	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>7. Практическое занятие 3. Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки).</b>	1	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>8. Практическое занятие 4. Рисование с натуры предметов</b>	1	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные



	домашнего обихода (бокалы, фужеры, вазы, салатники).			графические работы
	<b>9.Практическое занятие 5.</b> Рисование натюрморта из предметов домашнего быта.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
<b>Тема 1.3. Рисование растений</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>10-11.</b> Рисование деревьев, веток с листьями, цветов. Техника выполнения и последовательность работы.	2	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	УО
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>12.Практическое занятие 6.</b> Рисунок цветов и листьев с натуры.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>13.Практическое занятие 7.</b> Рисование цветов.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
<b>Тема1.4. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц, бутербродов</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>14-15.</b> Понятие о цвете. Круг Иттена. Правила сочетания цвета. Техника работы акварелью, гуашью. Рисование	2	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	УО
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>16.Практическое занятие 8.</b> Рисование с натуры овощей.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>17.Практическое занятие 9.</b> Рисование с натуры фруктов	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>18. Практическое занятие 10.</b> Рисование натюрморта из растений плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>19.Практическое занятие 11.</b> Рисование корзин с цветами.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы

	<b>20.Практическое занятие 12.</b> Рисование бутербродов.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>21.Практическое занятие 13.</b> Рисование натюрморта корзин с фруктами, овощами	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>22.Практическое занятие 14.</b> Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
<b>Тема 1.5.</b> <b>Композиция тортов.</b> <b>Рисование</b> <b>кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>23.</b> Законы композиции. Выразительные средства композиции. <b>24.</b> Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов. <b>25.</b> Виды отделочных полуфабрикатов. <b>26.</b> Инструменты и приспособления для оформления тортов. <b>27.</b> Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. <b>28.</b> Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов.	6	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	УО, тестирование
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>27.Практическое занятие 15.</b> Рисование пирожных.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>28.Практическое занятие 16.</b> Рисование тортов различных тортов форм.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	<b>29.Практическое занятие 17.</b> Композиция пирожных и корзинок с цветами.	1	Л1-Л8,ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
<b>Раздел 2.Основы лепки</b>				
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>			УО

<b>Лепка</b>	<b>30.</b> Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки. <b>31.</b> Инструменты и материалы для лепки. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов. <b>32.</b> Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. <b>33.</b> Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>34. Практическое занятие 18.</b> Лепка овощей.	1	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
	<b>35. Практическое занятие 19.</b> Лепка фруктов.	1	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
	<b>36. Практическое занятие 20.</b> Лепка птиц.	1	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
	<b>37-38. Практическое занятие 21.</b> Лепка животных	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
	<b>39-40. Практическое занятие 22.</b> Изготовление и оформление макета торта.	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Комплексное задание
	<b>41-42. Практическое занятие 23.</b> Дизайн торта.	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Комплексное задание
	<b>43-46. Практическое занятие 24.</b> Лепка цветов и композиций из цветов.	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
	<b>47-50. Практическое занятие 25.</b> Лепка домашнего обихода (вазы, тарелки, часики).	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
	<b>51-54. Практическое занятие 26.</b> Изготовление и оформление Макета пирожных	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	Комплексное задание
	<b>55-58. Практическое занятие 27.</b> Лепка сказочных персонажей	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
	<b>59-62. Практическое занятие 28.</b> Лепка элементов торта		Л1-Л8, ЛР7-ЛР16 М1-М8, П-П4	ПР
<b>63-64. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>				
<b>Всего</b>		<b>64</b>		

#### 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета

«Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- презентации по темам.

##### Информационное обеспечение обучения

Основные печатные источники:

1. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н.Иванова. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2021 — 160 с., [16] с. цв. ил. - ISBN 978-5-4468-0068-1.

2. Лютов, В. П. Цветоведение и основы колориметрии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. П. Лютов, П. А. Четверкин, Г. Ю. Головастиков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 222 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07008-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539898> (дата обращения: 27.05.2024).

3. Рерберг, Ф. И. Художник о красках / Ф. И. Рерберг. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 210 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-12644-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543333> (дата обращения: 27.05.2024).

4. Скакова, А. Г. Рисунок и живопись : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Скакова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11360-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542206> (дата обращения: 27.05.2024).

Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. - М.: РУСАЙНС, 2017. - 260 с.

Электронно-библиотечная система BOOK.ru [Электронный ресурс]. — «Торговое оборудование в России» Режим доступа: [book.noreplyuser@book.ru](mailto:book.noreplyuser@book.ru), свободный. — Загл. с экрана. Интернет-ресурсы.

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]. — Режим доступа: [index.php?option=cjm...itemid...topi](http://index.php?option=cjm...itemid...topi), свободный (дата обращения: 27.05.2024).

3. Информационно – справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://coollib.com/b/240324/read> (дата обращения: 27.05.2024), свободный. — Загл. с экрана.