

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.13 «Рисование и лепка»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Рисование и лепка»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.13 Рисование и лепка** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09., ОК 10..

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<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 выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; -выполнять лепку птиц, животных; -выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

1.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Основы рисования.			
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов, предметов домашнего обихода	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Введение. Техника рисунка		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Техника нанесения различных линий Техника нанесения орнамента и его виды Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров Рисование с натуры предметов домашнего обихода» (тарелки, чашки, вазы)		
Тема 1.2. Рисование растений	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование с натуры растений		
Тема 1.3. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование фруктов и овощей		
	Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами		
	Рисование животных		
	Рисунки по мотивам русских народных сказок Техника нанесения 3D рисунка		
Тема 1.4. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование с натуры пирожных		
	Рисование с натуры квадратного торта		
	Рисование с натуры круглого торта		
	Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции		
	Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции		
	Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции		
Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции			
Раздел 2. Основы лепки			
Тема 2.1. Основные сведения о лепке.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10

	Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.		
Тема 2.2. Техника лепки элементов украшения для тортов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.		
Тема 2.3. Лепка	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	10	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Последовательность лепки растительного орнамента Последовательность лепки фруктов и овощей Последовательность лепки цветов Последовательность лепки животных и птиц Последовательность лепки предметов домашнего обихода Последовательность лепки сказочных персонажей Изготовление макета блюда по эскизу Изготовление макета пирожного по эскизам Изготовление макета детского торта Изготовление макета торта морской тематики Изготовление макета новогоднего торта Изготовление макета торта для мужчины Изготовление макета торта для женщины Изготовление макета юбилейного торта Изготовление макета торта на выпускной Изготовление макета свадебного торта		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Изучение интернет источников: Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: index.php?option=cjm...itemid...topic, свободный. – Загл. с экрана. Оформление торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: Nlebopechka.ru, свободный. – Загл. с экрана		
Зачёт с оценкой			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- экран.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

Дополнительные источники:

2. Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2012