Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОБД.18 Рисование и лепка

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер,

разработанной преподавателем Мокряк Е. Н.

|  |  |
| --- | --- |
| Цель изучения | Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков и умений в области рисования и лепки. |
| Место в структуре образовательной программы | Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл. |
| Формируемые компетенции | ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения | **В результате изучения учебной дисциплине обучающейся должен уметь:**  выполнять геометрические построения в рисунке;  • выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;  • выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;  • выполнять элементы лепки;  • выполнять макет торта.  **В результате изучения учебной дисциплине обучающейся должен знать:**   * технику рисунка и основы композиции;   • геометрические композиции в рисунке;  • цветовую гармонию;  • основы лепки. |
| Содержание (*разделы, темы)* | Раздел 1. Рисунок  Тема 1.1 Основы рисунка  Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке  Тема 1.3 Цвет в композиции рисунка  Тема 1.4 Рисование с натуры  Тема 1.5 Рисунок пирожных и тортов  Тема 1.6 Композиция тортов  Раздел 2. Лепка  Тема 2.1 Основы лепки  Тема 2.2 Изготовление макетов тортов |
| Используемые информационные, инструментальные и программные средства*(литература, программное обеспечение, справочные системы, материально-техническое обеспечение)* | **Печатные издания:**   1. Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2020 2. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования https://academia-moscow.ru/ftp\_share/\_books/fragments/fragment\_23347.pdf 3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2020   Дополнительные источники:  • Шорохов Е.В. Композиция., М., Просвещение , 2020.  • Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул,2020.  • Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 2020.  • Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 2020.  • Дейнека А. Учитесь рисовать. М., Академия, 2020.  • Тихонов С. и др. Рисунок. М., 2020.  • Волков Н.Н. Геометрия и композиция картины, 2020.  • Ростовцев Н.Н. Академический рисунок, Академия, 2020  • Костерин Н.П. Учебное рисование. М., Просвещение, 2020.  • Ростовцев Н.Н. и др. Рисунок. Живопись. Композиция. М., Просвещение, 2020.  • Кузин В.С. Изобразительное искусство и методика его преподавания. М., Просвещение, 200.  **Материально-техническое обеспечение**  Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебный кабинет оснащенный следующей комплектацией: компьютерное оборудование - 1, проектор - 1, класс-комплект ученической мебели - 15, настенный экран -1. |
| Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся (*перечисление видов и форм заданий содержащихся в ФОС)* | Комплект вопросов для дифзачета |
| Форма промежуточной аттестации | дифференцированный зачет |