

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

### Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, Кондитер

#### АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.11 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

#### 1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** программа учебной дисциплины относится к общепрофессиональному циклу.

#### 1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

Результатом освоения дисциплины является определенный этап сформированности следующих профессиональных и общих компетенций:

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.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### 2. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 45 ч
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -42 ч
- консультации- 2 ч.
- самостоятельная работа -1ч.

**5. Содержание учебной дисциплины представлено следующими разделами**

1. Основы рисования
2. Рисунок с натуры
3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий
4. Лепка

**6. Форма контроля – дифференцированный зачёт**

**7. Составитель:** Обоскалова Ирина Александровна, преподаватель ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575854

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 01.03.2022 по 01.03.2023