

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	33
Дифференцированный зачет	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся			Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
<b>Раздел 1. Рисование</b>				<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Основы рисования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	
	1.	1	Рисунок как основа художественного изображения. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места.	1	1
	<b>Практические занятия:</b>			<b>1</b>	<b>Практические занятия:</b>
	2.	1	Техника нанесения различных линий.	1	2
<b>Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке</b>	<b>Практические занятия:</b>			<b>2</b>	
	3.	1	Рисование геометрических фигур	1	2
	4.	2	Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы.	1	2
<b>Тема 1.3. Орнамент</b>	<b>Практические занятия:</b>			<b>3</b>	
	5.	1	Стилизация природных форм (переработка формы конкретных растений в орнаментные)	1	2
	6.	2	Геометрические построения орнаментов по образцу.	1	2
	7.	3	Геометрические построения орнаментов по воображению	1	2
<b>Тема 1.4. Цвет в композиции рисунка</b>	<b>Практические занятия:</b>			<b>2</b>	
	8.	1	Упражнения в технике акварели.	1	2
	9.	2	Упражнения в технике гуаши.	1	2
<b>Тема 1.4. Рисунок с натуры</b>	<b>Практические занятия:</b>			<b>6</b>	
	10.	1	Рисование объемных предметов геометрической формы	1	2
	11.	2	Зарисовки овощей и фруктов	1	2
	12.	3	Рисование натюрморта из бытовых предметов.	1	2
	13.	4	Выполнение рисунков – листья рябины, смородины, ольхи	1	2
	14.	5	Выполнение натюрмортов, составленных из фруктов и овощей	1	2
	15.	6	Рисование с натуры животных и птиц	1	2
<b>Тема 1.5. Композиция</b>	<b>Практические занятия:</b>			<b>3</b>	
	16.	1	Рисование с натуры пирожных	1	2
	17.	2	Рисование с натуры тортов различных форм	1	2
	18.	3	Разработка композиции тортов различных форм.	1	2
<b>Раздел 2. Лепка</b>				<b>18</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	
	19.	1	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки	1	1
	<b>Практические занятия:</b>			<b>17</b>	
	20.	1	Техника лепки цветов и растений. Лепка цветов и растений	1	2
	21.	2	Лепка композиции из цветов и растений	1	2
	22.	3	Лепка рельефного орнамента	1	2

	23.	4	Лепка рельефного орнамента	1	2
	24.	5	Техника лепки овощей и фруктов, грибов. Лепка овощей и фруктов, грибов	1	2
	25.	6	Лепка овощей и фруктов, грибов	1	2
	26.	7	Техника лепки животных. Лепка животных	1	2
	27.	8	Лепка животных	1	2
	28.	9	Техника лепки птиц. Лепка птиц	1	2
	29.	10	Лепка птиц	1	2
	30.	11	Техника лепки сказочных персонажей. Лепка сказочных персонажей	1	2
	31.	12	Лепка сказочных персонажей	1	2
	32.	13	Техника лепки людей. Лепка человеческого лица и тела.	1	2
	33.	14	Изготовление макета торта по эскизам	1	2
	34.	15	Изготовление макета торта по эскизам	1	2
	35.	16	Выполнение макетов тортов по эскизам	1	2
	36.	17	Дифференцированный зачет	1	2
				<b>Всего:</b>	<b>36</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)