Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий по специальности 43.02.15»Поварское и кондитерское дело»

1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ.** Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413. Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общеобразовательного цикла.

2. **Цель изучения дисциплины.**
Целями изучения дисциплины являются:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
   - Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
   - Пользоваться нормативной и специальной литературой;
   - Пользоваться инструментами для карвинга;
   - Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
   - Разрабатывать новые виды оформления;
   - Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
   - Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
   - Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
   - Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
   - Проявлять свою творческую индивидуальность;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
   - Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
   - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
   - Основные приемы изготовления украшений;
   - Простейшие примеры декоративной вырезки;
   - Основы карвинга;
   - Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
   - Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
   - Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
   - Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
   - Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
   - Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Основные разделы дисциплины:
Раздел 1 Основы эстетики.
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий.
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий.
4.Количество часов на освоение дисциплины составляет 84 часа.
5. Форма контроля: Дифференцированный зачет.