

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
обще профессионального цикла
ОП.12
«Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и
кондитерских изделий»
по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

п.Верхнеднепровский
2024г.

«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
спец. дисциплин
Протокол №... от.....
Председатель
С.А.Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ «Верхнеднепровский
технологический техникум»

.....С.И. Журавлёва

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)
специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения
«Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала: Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров, кондитеров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина - ОП.0. Рабочая программа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-10, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **84** часа,
лабораторно-практические занятия - **52** часа
самостоятельной работы обучающегося - **21** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	52
Самостоятельная работа студентов	21
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета	

**2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы эстетики			
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала	2	
	1 Предмет, задачи эстетики и дизайна		3
	2 Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.		
	3 Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала	4	3
	1 Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий		
	2 Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплотолдность.		
	3 Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.		
	4 Расположение изделия на блюде (тарелке).Цветовая гамма изделий.Индивидуальный почерк мастера, его творчество.Национальный колорит.Взаимосвязь дизайна и стиля.		
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников» 2. Самостоятельная работа с источниками информации. 3. Изучение направлений развития food-дизайна 			

Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий				
Тема 2.1 Продукты и инструменты	Содержание учебного материала		6	3
	1	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.		
	2	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.		
	3	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала		6	3
	1	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		
	2	Украшения из лука, картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		
	3	Украшения из плодоовощных растений		
	4	Украшения из десертных овощей		
	5	Украшения из тыквы и огурцов.		
	Содержание		12	
	Практическая работа №1. Украшения из лука		2	
	Практическая работа №2. Украшения из плодоовощных растений		2	
	Практическая работа №3. Украшения из десертных овощей		2	
	Практическая работа №4. Украшения из тыквы и огурцов.		2	
	Практическая работа №5. Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.		2	
Практическая работа № 6. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов		2		
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Украшения из citrusовых плодов.		
	2	Украшения из косточковых и семечковых плодов.		
	3	Украшения из экзотических плодов		
	Содержание		8	
	Практическая работа №7. Украшение сложных десертов.		2	
	Практическая работа №8 Украшение из экзотических плодов		2	
	Практическая работа №9. Украшение из косточковых и семечковых плодов.		2	
Практическая работа № 10. Украшение из косточковых и семечковых плодов.		2		

Тема 2.4 Украшение бутербродов	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.		
	2	Современные тенденции в украшении бутербродов.		
	Содержание		6	
	Практическая работа № 11. Отработка навыков украшения бутербродов канапе.		2	3
	Практическая работа № 12. Отработка навыков украшения бутербродов канапе.		2	
Практическая работа № 13. Отработка навыков украшения открытых бутербродов.		2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 1. Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг» 2. Самостоятельная работа с источниками информации.				
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий -				
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала		4	
	1	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.		3
	2	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов		
	3	Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью		
	4	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета		
	5	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		
	Содержание		12	
Практическая работа № 14. Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов		2		

	Практическая работа № 15. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов Самостоятельное рисование круглого торта.		2	3
	Практическая работа № 16. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.		2	
	Практическая работа № 17. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики.		2	
	Практическая работа № 18. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики.		2	
	Практическая работа № 19. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду		2	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		4	
	1	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		
	2	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		
	3	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.		
	4	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.		
	5	Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.		
	Содержание		14	
	Практическая работа № 20. Подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		2	
Лабораторная работа № 21. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, айсинга, глазури.		2		

	Лабораторная работа №22. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, айсинга, глазури.	2	
	Лабораторная работа №23. Выполнения украшений из карамели Выполнение цветовиз сахарной пасты	2	
	Лабораторная работа №24. Выполнения украшений из карамели Выполнение цветовиз сахарной пасты	2	
	Лабораторная работа №25. Проведение фламбирования кондитерских изделий.	2	
	Лабораторная работа №26. Проведение фламбирования кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	84 из них ЛПЗ - 52	

2.2 Поурочно-тематическое планирование.

Дисциплина: ОП.12 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

№ урока	Наименование разделов и тем	Вид занятия	Наглядные пособия	Задания для студентов на дом
Раздел 1 Основы эстетики				
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна-2ч.				
1-2	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	Лекция	Видео материал Иллюстрации Макеты муляжи	АК.Ф.Шембель Рисование и лепка для кондитеров Учебник стр 3
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии-4ч.				
3-4	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.	комбинированный	Видео материал Иллюстрации Макеты муляжи	Учебник стр 5 Конспект
5-6	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля	комбинированный	Видео материал Иллюстрации Макеты муляжи	Учебник стр 5 Конспект

Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

Тема 2.1 Продукты и инструменты-бч.

7-8	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.	комбинированный	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Учебник Фантазии из овощей и фруктов Конспект Интернетресурсы
9-10	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.	комбинированный	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Учебник Фантазии из овощей и фруктов Конспект Интернетресурсы
11-12	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга	комбинированный	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Учебник Фантазии из овощей и фруктов Конспект Интернетресурсы
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей. -18ч				
13-14	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь) Украшения из лука, картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)	комбинированный	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Учебник Фантазии из овощей и фруктов Конспект Интернетресурсы
15-16	Украшения из плодовоовощных растений	комбинированный	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Фантазии из овощей и фруктов Конспект Интернетресурсы
17-18	Украшения из десертных овощей Украшения из тыквы и огурцов.	комбинированный	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Учебник Фантазии из овощей и фруктов Конспект Интернетресурсы
19-20	Практическая работа №1. Украшения из лука	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе

21-22	Практическая работа №2. Украшения из плодоовощных растений	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
23-24	Практическая работа №3. Украшения из десертных овощей	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
25-26	Практическая работа №4. Украшения из тыквы и огурцов.	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
27-28	Практическая работа №5. Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
29-30	Практическая работа №6. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.-10 ч.				
31-32	Украшения из citrusовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов.	лекция	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Учебник фантазии из овощей и фруктов Конспект Интернетресурсы
33-34	Практическая работа №7. Украшение сложных десертов.	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
35-36	Практическая работа №8. Украшение сложных десертов.	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
37-38	Практическая работа №9. Украшение из экзотических плодов	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
39-40	Практическая работа № 10. Украшение из косточковых и семечковых плодов.	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе

Тема 2.4 Украшение бутербродов-8ч.

41-42	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.	лекция	Видео материал Иллюстрации Макеты муляжи	Учебник
43-44	Практическая работа № 11.Отработка навыков украшения бутербродов канапе.	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
45-46	Практическая работа № 12.Отработка навыков украшения бутербродов канапе.	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе
47-48	Практическая работа №13. Отработка навыков украшения открытых бутербродов.	Практическая работа	Видеоматериал Иллюстрации образцы	Отчет о проделанной работе

Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий.

Тема 3.1 Основы рисования и лепки 16ч.

49-50	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью	лекция	Видео материал Иллюстрации Макеты муляжи	Учебник стр 6-68 Конспект Интернет ресурсы
51-52	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений	лекция	Видео материал Иллюстрации Макеты муляжи	Учебник стр 85-94 Конспект Интернет ресурсы
53-54	Практическая работа № 14. Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и	Практическая работа	Видео материал Иллюстрации	Отчет о проделанной работе

	набросков с натуры различных предметов		Образцы макеты	
55-56	Практическая работа № 15. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов Самостоятельное рисование круглого торта.	Практическая работа	Видео материал Иллюстрации Образцы макеты	Отчет о проделанной работе
57-58	Практическая работа №16. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.	Практическая работа	Видео материал Иллюстрации Образцы макеты	Отчет о проделанной работе
59-60	Практическая работа № 17. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики.	Практическая работа	Видео материал Иллюстрации Образцы макеты	Отчет о проделанной работе
61-62	Практическая работа № 18. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики.	Практическая работа	Видео материал Иллюстрации Образцы макеты	Отчет о проделанной работе
63-64	Практическая работа № 19. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.	Практическая работа	Видео материал Иллюстрации Образцы	Отчет о проделанной работе
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов-18ч.				
65-66	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.	лекция	Видео материал Иллюстрации Макеты Муляжи образцы	Учебник А.Ф. Шембель стр70.-83 Н.Г.бутейкис Технология приготовления мучных

				кондитерских изделий.178-190
67-68	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	лекция	Видео материал Иллюстрации Макеты муляжи образцы	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.186
69-70	Практическая работа № 20.Подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	Практическая работа	Видео материал Иллюстрации муляжи образцы	Отчет о проделанной работе
71-72	Лабораторная работа №21. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, айсинга, глазури.	Лабораторная работа	Видео материал Иллюстрации муляжи образцы	Отчет о проделанной работе
73-74	Лабораторная работа №22. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, айсинга, глазури.	Лабораторная работа	Видео материал Иллюстрации муляжи образцы	Отчет о проделанной работе
75-76	Лабораторная работа №23. Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	Лабораторная работа	Видео материал Иллюстрации муляжи образцы	Отчет о проделанной работе
77-78	Лабораторная работа №24. Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	Лабораторная работа	Видео материал Иллюстрации муляжи образцы	Отчет о проделанной работе

79-80	Лабораторная работа №25. Проведение фламбирования кондитерских изделий.	Лабораторная работа	Видео материал Иллюстрации муляжи образцы	Отчет о проделанной работе
81-82	Лабораторная работа №26. Проведение фламбирования кондитерских изделий.	Лабораторная работа	Видео материал Иллюстрации муляжи образцы	Отчет о проделанной работе
83-84	Дифференцированный зачет.			
	Итого	84 часа,, из них 52 часа ЛПР		

ПЕРЕЧЕНЬ
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3

Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий		
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание	12
	Практическая работа №1. Украшения из лука	2
	Практическая работа №2. Украшения из плодоовощных растений	2
	Практическая работа №3. Украшения из десертных овощей	2
	Практическая работа №4. Украшения из тыквы и огурцов.	2
	Практическая работа №5. Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.	2
	Практическая работа № 6.Приготовление овощных (фруктовых) чипсов	2
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание	8
	Практическая работа №7. Украшение сложных десертов.	2
	Практическая работа №8. Украшение сложных десертов.	2
	Практическая работа №9. Украшение из экзотических плодов	2
	Практическая работа № 10.Украшение из косточковых и семечковых плодов.	2
Тема 2.4 Украшение бутербродов	Содержание	6
	Практическая работа № 11.Отработка навыков украшения бутербродов канапе.	2
	Практическая работа № 12.Отработка навыков украшения бутербродов канапе.	2
	Практическая работа №13. Отработка навыков украшения открытых бутербродов .	2
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий		
	Содержание	12
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Практическая работа № 14. Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов	2

	Практическая работа № 15. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов Самостоятельное рисование круглого торта.	2
	Практическая работа №16. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.	2
	Практическая работа № 17. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики	2
	Практическая работа №18 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики	2
	Практическая работа № 19.Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду	2
Тема 3.2.Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание	14
	Практическая работа № 20.Подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	2
	Лабораторная работа №21. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, айсинга, глазури.	2
	Лабораторная работа №22.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, айсинга, глазури.	2
	Лабораторная работа №23. Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	2
	Лабораторная работа №24.Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	2
	Лабораторная работа №25. Проведение фламбирования кондитерских изделий.	2
	Лабораторная работа №26. Проведение фламбирования кондитерских изделий.	2
	Всего:	52ч.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- телевизор
- принтер;

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебная лаборатория.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вок, электрофритюрница, гриль, гриль саламандра, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафы для томления и хранения готовой продукции, тепловой и суповой мармит;
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М.:Стандартинформ, 2009.
3. Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Академия. 2001г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2011г.
5. Кулинария. О.М.Соловьева Т.К.Миронова Академия. Учебник Москва.Академия.2007г.
6. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010г
7. В.БарановскийКондитер. Учебное пособиеРостов н/Д: Феникс, 2000г.
8. Цветы из овощей. Школа русского кулинарного дизайна Маргариты Кузнецовой.ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2011г.
9. Фантазии из овощей и фруктов. Издательство Ниола Пресс.2008г.
10. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская Кулинария Учебник Москва.Академия.2003г.

Дополнительные источники:

- 1.Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
- 2.Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
- 3.Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
- 4.Журналы: «Общественное питание», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: <ul style="list-style-type: none">– Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;– Пользоваться нормативной и специальной литературой;– Разрабатывать новые виды оформления;– Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;– Пользоваться инструментами для карвинга;– Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8. ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы

<ul style="list-style-type: none"> – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 		<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8 ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

