

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО



Ахметшина А.Д.

« 01 »



2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13. Эстетика и дизайн в оформлении блюд

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении блюд разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828), Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); примерной образовательной программой Эстетика и дизайн в оформлении блюд для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании
предметно-цикловой комиссии: масте-
ров п/о и преподавателей профес-
сиональных дисциплин

Протокол № 1

« 29 » августа 2025 г.

Председатель ПЦК:

 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

11 ОБЛАСТЬ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной про

граммы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1 - 1.3, ПК 2.1 -2.3, ПК3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК5.1 -5.2, ПК6.1 -6.5, ОКО1 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	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; Приметать практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56
Объем образовательной программы	48
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	10
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа ¹	
Консультации	2
Промежуточная аттестация ²	6

¹ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

² Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Основы эстетики			
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10
	Предмет, задачи эстетики и дизайна Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1 ПК 2 .1, ПК 3 .1 ПК 4 .1 ПК 5 .1 ПК 6.1 -6.5.
	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. 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.		
Раздел 2Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			
Тема 2.1 Продукты и	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10,

инструменты	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		ПК 1.1 - 1.3,, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 -6.5.
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 -6.5.
	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь) Украшения из лука Украшения из плодовоовощных растений Украшения из десертных овощей Украшения из тыквы и огурцов.		
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3,ПК 6.1 - 6.5.
	Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов		
Тема 2.4 Украшение бутербродов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3,ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1
	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.		
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала	2	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.
	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 Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		

	Практическое занятие № 1 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2	
	Практическое занятие № 2 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.	2	
	Практическое занятие № 3 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.	4	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	6	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.
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. 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.		
	Практическое занятие № 4 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики	4	
	Лабораторная работа №1 Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов	4	
	Лабораторная работа №2 Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	4	

	Лабораторная работа №3 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду Проведение фламбирования кондитерских изделий	4	
<i>Промежуточная аттестация в форме диф.зачета</i>		6	
<i>Консультации</i>		2	
Всего:		56	

26. Производственные столы
27. Производственные столы с буковым покрытием
28. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
29. Раковина для мытья рук
30. Стеллажи
31. Стол производственный с полкой усиленная столешница
32. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
33. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
34. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
35. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
36. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
37. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
9. Г астроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки , наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министрства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. - М.: КНОРУС, 2018.-216 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с. "
15. Шрамко Е.В. Формула шоколада. Техника работы с шоколадом - М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

Дополнительные источники:

16. Бурчакова И.Ю. организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:учебник -М.: ; Изд. центр «Академия», 2017.-384с.
17. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018, 272 с.
18. Девигон Жан-Пьер Как украшать блюда - М. 2017. - 143 с. ил.
19. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2018,- 160с
20. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2019, 480 с.
21. Калдиrola М., Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов / Пер. с ит. - М.: Издательство «Нио- ла-Пресс», 2018. - 120с.:ил.
22. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник -М.: ; Изд. центр «Академия», 2017.-320с.
23. Керли У. Шоколад: - М. Изд. «Арт-Родник», 2018г. -224 с.
24. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2019.
25. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов ЗАО «издательская группа «Контэнт».
26. Как украсить блюда и напитки. - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2018. - 368 с.: ил. - (1000 советов)
27. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. - 112с. - (Золота библиотека хозяйки).
28. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. - М.: Эксмо, 2017. - 512 с.: ил. - (Кулинарное искусство).
29. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов - М.: Изд. центр «Академия», 2018,318с.
30. Отечественные журналы: «Чудо поварешка», «Кухонька Михалыча», «Питание для всех», «Наша кухня», «Поваренок», «1000 советов кулинару», «Сваты на кухне», «Советы на кухне».
31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2019. - 432с.
32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства- М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018, 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/Ef1HHbm> тарифно квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
3. <https://znanium.com/> - Электронно-библиотечная система
4. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>. свободный.
5. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).. [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения: 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. 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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; - тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Знания: 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

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.