

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.
«11 » 09 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: мастеров 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 ОТТЕНКА 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	<p>Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</p> <p>Пользоваться нормативной и специальной литературой;</p> <p>Пользоваться инструментами для карвинга;</p> <p>Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</p> <p>Разрабатывать новые виды оформления;</p> <p>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Приметать практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</p> <p>Проявлять свою творческую индивидуальность</p>	<p>Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Основные приемы изготовления украшений;</p> <p>Простейшие примеры декоративной вырезки;</p> <p>Основы карвинга;</p> <p>Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p>

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	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Предмет, задачи эстетики и дизайна</p> <p>Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.</p> <p>Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.</p>	2	OK 1-10
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ароматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.</p> <p>Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.</p> <p>Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.</p> <p>Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.</p>	2	
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			
Тема 2.1 Продукты и	Содержание учебного материала	2	OK 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 Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь) Украшения из лука Украшения из плодовоовощных растений Украшения из десертных овощей Украшения из тыквы и огурцов.	6	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 -6.5.
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов	2	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3,ПК 6.1 - 6.5.
Тема 2.4 Украшение бутербродов	Содержание учебного материала Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.	2	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3,ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала 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	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.

	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	
	Содержание учебного материала	6	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	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.		OK 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.
	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	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Товароведения продовольственных товаров

продовольственных

товаров

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех

Лаборатория учебная кухня ресторана

Учебный кондитерский цех.

Учебный кулинарный цех

Залы: библиотека, читальный зал; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочее место для преподавателя:

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения.

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Bi

наглядные пособия - образцы, плакаты.

Оборудование лабораторий учебный кондитерский цех:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
 2. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
 3. Пароконвектомат Unox XV 593
 4. Конвекционная печь с расстоячным шкафом
 5. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
 6. Печь электрическая конвекционная кондитерская
 7. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
 8. Кипятильник, Юл WB 10A StarFood
 9. Овощерезка CL50 Слайсер
 10. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
 11. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
 12. Соковыжималка для цитрусовых электрическая, пластмассовый корпус
 13. Охладитель напитков, 1емкости 12л
 14. Кофеварочная машина, 1 группа, автомат, заливная
 15. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
 16. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) Sir-p.A.
 17. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
 18. Мясорубка MEM 12E
 19. Взбивальная машиня
 20. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
 21. Машина тестомесильная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20
 22. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220AnnaraT контактной обработки
 23. Шкаф расстоячный на 12 противней XL405
 24. Фламбе, нерж.сталь
 25. Весы электронные настольные порционные AD-5

26. Производственные столы
27. Производственные столы с боковым 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 боковой 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, пулевобразный
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 нержавейки 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур 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 Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных и горячих десертов. - М.: КНОРУС, 2018.-216 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур 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. Калдирола 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. Кискалът И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2019.
25. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов ЗАО «издательская группа «Контент».
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>
2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/EfIHHbm> 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://povary.ru..> <http://vkus.by..>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>Основы карвинга;</p> <p>Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>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.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защиты отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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.