

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении блюд

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ О.Р. Скальская

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, Примерной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.11 «Эстетика и дизайн в оформлении блюд», рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчик: Камалетдинова С.В., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и утверждена на  
заседании методической группы  
дисциплин пищевых технологий

Протокол № 1 от

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Руководитель группы \_\_\_\_\_ Гайнетдинова Л.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» является обязательной частью общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Проявляющий и демонстрирующий	- демонстрация интереса к будущей	<b>ЛР 4</b>

<p>уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>профессии;  - оценка собственного продвижения, личного развития;  - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;  - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе;  - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;  - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда</p>	
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;  - сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;  - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;  - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;  - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей;  - умение оказывать первую помощь</p>	<p><b>ЛР 9</b></p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;  - приобретение опыта эколого-направленной деятельности;  - проявление экологической культуры, бережного отношения к</p>	<p><b>ЛР 10</b></p>

	<p>родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p> <p>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</p>	
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>- проявление эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений</p>	<b>ЛР 11</b>
<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности<sup>1</sup> (при наличии)</b></p>		
<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		<b>ЛР 13</b>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<b>ЛР 14</b>
<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b></p>		
<p>Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p>		<b>ЛР 20</b>
<p>Активно применяющий полученные знания на практике.</p>		<b>ЛР 21</b>

Оценка личностных результатов реализации программы воспитания может быть произведена с применением следующих форм оценивания:

- персонифицированная (демонстрирующая достижения конкретного обучающегося);
- неперсонифицированная (характеризующая достижения в учебной группе, у конкретного педагогического работника, в образовательной организации в целом);
- качественная (измеренная в номинативной шкале: есть/нет);

- количественная (измеренная, например, в ранговой шкале: больше/меньше);
- интегральная (оцененная с помощью комплексных тестов, портфолио, выставок, презентаций);
- дифференцированная (оценка отдельных аспектов развития).

При этом могут предусматриваться следующие методы оценивания:

- наблюдение;
- портфолио;
- экспертная оценка;
- стандартизированные опросники;
- проективные методы;
- самооценка;
- анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ) и т.д.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.11 «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код <sup>2</sup> ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>
ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2-ПК4.5 ПК5.3-ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21	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;	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;

<sup>2</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления различных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</li> <li>- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>- проявлять свою творческую индивидуальность.</li> </ul>
--	---	---

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного, общепрофессионального цикла – химия, биология, охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

#### **1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – 56 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 38 часов, из них:

- теоретического обучения - 20 ч
- лабораторно-практических занятий - 18
- самостоятельной работы обучающегося - 10
- консультаций-2
- промежуточная аттестация-

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ  
БЛЮД»**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
Всего учебных занятий	56
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	38
- теоретического обучения	20
- лабораторных и практических занятий	18
Консультаций	2
Промежуточная аттестация	6
Самостоятельная учебная работа	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.11 «Эстетика и дизайн в оформлении блюд»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ТСО, применяемые на уроке	Используемая литература	Коды компетенций и личностных результатов <sup>3</sup> , формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4	5	6	7
<b>Раздел 1 Основы эстетики</b>						
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Предмет, задачи эстетики и дизайна Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины	2	2			ОК1- ОК11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК27 ПК 3.3- ПК3.6 ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР11 ЛР 13-ЛР14 ЛР 20-ЛР21
Тема 1.2 основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии	<i>Содержание учебного материала</i> 2. Категория эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, цветовая гамма.	2	2			ОК1- ОК11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК27 ПК 3.3- ПК3.6

<sup>3</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>Что такое цвет. Представление о спектре. основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.</p> <p>Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Цветовая гамма изделий. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля</p>					ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	5	3			
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы. Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний.</p> <p>Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Еда и мода»;</li> <li>2. «Еда и фотография»;</li> <li>3. «Посуда как часть дизайна»</li> <li>4. «Еда на картинах великих художников»</li> <li>5. Самостоятельная работа с источником информации</li> <li>6. Изучение направлений развития food-дизайна</li> </ol>					ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении и кулинарных изделий						
Тема 2.1 Продукты и инструменты	<i>Содержание учебного материала</i>	2				
	3.Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.	2	2			ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27

	Инструменты для украшений блюд. Характеристика инструментов для карвинга					ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей	<i>Содержание учебного материала</i>	2				
	4.Украшения из овощей: картофеля, корнеплодов (редиса, редьки, моркови, лука), тыквы и огурцов, из десертных овощей.	2	2			ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2				
	5.Украшения из цитрусовых, экзотических плодов, косточковых и семечковых плодов.	2	2			ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11

					ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
Тема 2.4 Украшение бутербродов	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	6. Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов	2	2		ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
	7. Современные тенденции в украшении бутербродов	2			
	<i>Практическая работа №1,2</i>	4	3		
	1. Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.	2			ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6
	2. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов. Зачет	2			ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	5	3			
Систематическая проработка конспектов занятий,				ОК1- ОК 11 ПК 1.2	

	<p>учебной и специальной технологической литературы. Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний.</p> <p>Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «История возникновения карвинга»</li> <li>2. «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда»</li> <li>3. Современный европейский карвинг»</li> <li>4. Самостоятельная работа с источником информации.</li> </ol>					<p>ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2-ПК4.5 ПК5.3-ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21</p>
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий						
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2			
	8. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Виды смешения цвета. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений	2				<p>ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2-ПК4.5 ПК5.3-ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21</p>
	<i>Практическая работа №3,4,5,6,7</i>	10	3			
	3. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных	2				<p>ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК</p>

					3.6
	4. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов	2			ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
	5. Самостоятельное рисование круглого торта	2			
	6. Упражнения по лепке животных, птиц	2			
	7. Изготовление украшений из пластилина	2			
Тема 3.2 Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	9. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.	2			ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2- ПК4.5 ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
	10. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	2			ОК1- ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.4-ПК 27 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК4.2- ПК4.5

						ПК5.3- ПК5.5 ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21
	<i>Практическая работа №8,9</i>	<i>4</i>	<b>3</b>			
	8. Упражнения по лепке фруктов, цветов	2				
	9. Изготовление украшений из мастики	2				
	Консультации	2				
	Промежуточная аттестация	6				
	<b>Всего</b>	<b>56</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).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД»

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета специальных дисциплин.

Оборудование кабинета специальных дисциплин:

- учебные столы;
- посадочные места студентов;
- доска ученическая;
- шкаф ученический;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия, опорные конспекты, раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- компьютерная техника для обучающихся, оснащенный необходимыми программами;
- источник бесперебойного питания;
- колонки.

Оснащение лаборатории

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7

6	Фритюрница	1
7	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
8	Плита wok	1
9	Гриль саламандр	1
10	Электромармиты	3
Холодильное оборудование:		
11	Шкаф холодильный	1
12	Шкаф морозильный	1
13	Шкаф шоковой заморозки	1
14	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
15	Фризер	1
16	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
17	Планетарный миксер	5
18	Диспансер для подогрева тарелок	1
19	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
20	Слайсер	1
21	Машина для вакуумной упаковки	1
22	Процессор кухонный	1
23	Овощерезка	1
24	Миксер для коктейлей	1
25	Кофемолка	1
Оборудование для мойки посуды:		
26	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
27	Стол производственный с моечной ванной	15
28	Стеллаж передвижной	2
29	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	

6	Подставка для разделочных досок	15	
7	Мерный стакан	15	
8	Венчик	15	
9	Миски нержавеющей сталь	45	
10	Сито	15	
11	Шенуа	15	
12	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
13	Половник		7
14	Шумовка		5
15	Шипцы кулинарные универсальные		5
16	Набор ножей «поварская тройка»	15	
17	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
18	Корзина для мусора		4

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 2020. – 160 с.
2. Васильева Е.Н. Украшение блюд / Авт. – ставила Е.Н. Васильева М.: АСТ: Хранитель, 2019. – 208 с.
3. Вкусовые украшения праздничного стола. самоучитель /перевод с нем. Н. Суत्याгиной. – М.: АСТ: Астрель, 2019. – 128 с.: ил.
4. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2018. – 120 с.
5. Кучер Л.С. Технология приготвление коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.
6. Сихота К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов /К. Сихота. – М.: Мой мир, 2019. – 88 с.: цв.ил.
7. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З.С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2019.- 512 с.

8. Черномурова С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов /С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2018. – 30 [16] с.: ил.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания /Авт.состав.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганко – М.: «ИКТЦ» «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2019 г.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2019 г.

11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2019 г.

12. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. /Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018 г.

13. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д.: Феникс, 2020 г.

14. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2018 г.

15. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, Учебное пособие М.: Высшая школа . Изд. Центр Академия. 2019 г.187 с.

16. Коева В.А.Рисование и лепка кондитерских изделий. Учебное пособие. «Феникс» Ростов на Дону.2019 г.,157с

#### *Дополнительные источники*

1. Химический состав российских продуктов питания, справочник под редакцией И.М.Скурихина, В.А. Тутильяна. – М., Де Ли Принт, 2007г.- 275 с.

2. Королев А.А. Гигиена питания – М.; Академия, 2008г. - 528 с.

3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитера. – М., 2000г. – 118 с.

4. Иванова И.Н. Рисование и лепка – М., Академия, 2011г. – 145 с.

5. Кискальт И. Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование. – М., 2004г. – 120 с.

6. журналы: «Питание о общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном», «Шеф-Арт»

***Интернет-ресурсы***

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/>
6. [www.piportal.ru](http://www.piportal.ru)
7. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
8. [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)
9. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)
10. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК), личностные результаты программы воспитания</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>- пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>- разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>- пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</li> <li>-Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для</li> </ul>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8.            ПК1.2-            ПК2.2-ПК2.7            ПК3.3- ПК3.6            ПК4.2- ПК 4.5            ПК5.3- ПК5.5            ЛР 4            ЛР 9 - ЛР 11            ЛР 13-ЛР 14            ЛР 20-ЛР 21</p>	<p>Оценка за работу в малых группах.            Оценка за рисование цветового круга, упражнения по подбору цветов в гамме естественных цветов пищевых продуктов и в полном спектре.            Оценка за составление эскизов праздничных тортов.            Оценка за составление эскизов праздничных мучных изделий.            Составление эскизов конкурсных работ мучных изделий.            Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ 1,2,3,4,5,6,7,8,9.            Собеседование по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

<p>оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- основные приемы изготовления украшений.</li> <li>- Простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>- основы карвинга;</li> <li>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в оформлении блюд и</li> </ul>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8.</p> <p>ПК1.2- ПК2.2-ПК2.7 ПК3.3- ПК3.6 ПК4.2- ПК 4.5 ПК5.3- ПК5.5</p> <p>ЛР 4 ЛР 9 - ЛР 11 ЛР 13-ЛР 14 ЛР 20-ЛР 21</p>	<p>Фронтальный опрос Оценка знания целей и задач дисциплины Оценка самостоятельной работы студентов. Устный опрос, проверка письменных заданий/эскизов. Оценка результатов практических работ 1,2,3,4,5,6,7,8,9. Итоговая аттестация по дисциплине в форме экзамена</p>
---	--	---

кондитерских изделий.		
-----------------------	--	--

*Промежуточная аттестация в форме экзамена*



