

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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.12 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.12 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: Трудова Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории *Л.А. Трудова*

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий
Протокол № 1 от «31» 08 2022 г.
Руководитель группы *Л.А. Гайнетдинова* Гайнетдинова Л.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
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.12 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	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
Код компетенции	Наименование результата обучения
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ВД 2	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведения процессов приготовления,

	оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления,

	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявление эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	ЛР 11
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.		ЛР 13
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.		ЛР 16

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины – сформировать представление об эстетике и дизайне кулинарной продукции массового производства и в банкетном исполнении.

Ознакомление с приемами оформления кулинарных и кондитерских изделий, блюд различными способами. Ознакомление с дизайном конкурсных работ поваров, кондитеров. Развить творческие способности обучающихся.

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.12 «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код 1 ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 16	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; - характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления различных типов отделочных полуфабрикатов; - технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; - актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.	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.

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, 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 программы – 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- 6

2. Структура и содержание общепрофессиональной дисциплины ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.12 «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 ² , формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4			5
Раздел 1 Основы эстетики						
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2			
	1. Предмет, задачи эстетики и дизайна Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины	2	2			ОК 1-11 ПК 1.2, 2.2, 2.4-2.7, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5 ЛР 11,13, 16
Тема 1.2 основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии	<i>Содержание учебного материала</i>	2				
	2. Категория эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, цветовая гамма. Что такое цвет. Представление о спектре. основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Цветовая гамма изделий. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля	2	2			ОК 1-11 ПК 1.2, 2.2, 2.4-2.7, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5 ЛР 11,13, 16
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	5	3			
	Систематическая проработка					ОК 1-11

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>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"> 1. «Еда и мода»; 2. «Еда и фотография»; 3. «Посуда как часть дизайна» 4. «Еда на картинах великих художников» 5. Самостоятельная работа с источником информации 6. Изучение направлений развития food-дизайна 					<p>ПК 1.2, 2.2, 2.4-2.7, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5</p> <p>ЛР 11,13, 16</p>
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. Инструменты для украшений блюд. Характеристика инструментов для карвинга	2	2			<p>ОК 1-11</p> <p>ПК 1.2, 2.2, 2.4-2.7, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5</p> <p>ЛР 11,13, 16</p>
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			<p>ОК 1-11</p> <p>ПК 1.2, 2.2, 2.4-2.7, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5</p> <p>ЛР 11,13, 16</p>
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			<p>ОК 1-11</p> <p>ПК 1.2, 2.2, 2.4-2.7, 3.3-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5</p> <p>ЛР 11,13, 16</p>
Тема 2.4	<i>Содержание учебного материала</i>	4				

Украшение бутербродов	6. Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов	2	2			ОК 1-11 ПК 1.2, 2.2, 2.4- 2.7, 3.3- 3.6, 4.2- 4.5, 5.3- 5.5 ЛР 11,13, 16
	7. Современные тенденции в украшении бутербродов	2				
	<i>Практическая работа №1,2</i>	4				
	1.Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.	2	3			ОК 1-11 ПК 1.2, 2.2, 2.4- 2.7, 3.3- 3.6, 4.2- 4.5, 5.3- 5.5 ЛР 11,13, 16
	2.Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов. Зачет	2	3			
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	5	3			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы. Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы: 1. «История возникновения карвинга» 2. «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда» 3.Современный европейский карвинг» 4. Самостоятельная работа с источником информации.					ОК 1-11 ПК 1.2, 2.2, 2.4- 2.7, 3.3- 3.6, 4.2- 4.5, 5.3- 5.5 ЛР 11,13, 16	
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий						
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	<i>Содержание учебного материала</i>	2				
	8. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Виды смешения цвета. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета.	2				ОК 1-11 ПК 1.2, 2.2, 2.4- 2.7, 3.3- 3.6, 4.2- 4.5, 5.3-

	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приема и техника лепных изображений					5.5 ЛР 11,13, 16
	<i>Практическая работа №3,4,5,6,7</i>	10				
	3. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных	2	3			ОК 1-11 ПК 1.2, 2.2, 2.4- 2.7, 3.3- 3.6, 4.2- 4.5, 5.3- 5.5 ЛР 11,13, 16
	4. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов	2	3			
	5. Самостоятельное рисование круглого торта	2	3			
	6. Упражнения по лепке животных, птиц	2	3			
	7. Изготовление украшений из пластилина	2	3			
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	2			ОК 1-11 ПК 1.2, 2.2, 2.4- 2.7, 3.3- 3.6, 4.2- 4.5, 5.3- 5.5 ЛР 11,13, 16
	10. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	2	2			
	<i>Практическая работа №8,9</i>	4	3			
	8. Упражнения по лепке фруктов, цветов	2				
	9. Изготовление украшений из мастики	2				
	Консультации	2				
	Промежуточная аттестация	6				
Всего	56					

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

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, 2019. – 160 с.
2. Васильева Е.Н. Украшение блюд / Авт. – ставила Е.Н. Васильева М.: АСТ: Хранитель, 2018. – 208 с.
3. Вкусовые украшения праздничного стола. самоучитель /перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2018. – 128 с.: ил.
4. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2019. – 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», 2019. – 352 с.
6. Сихота К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов /К. Сихота. – М.: Мой мир, 2018. – 88 с.: цв.ил.
7. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З.С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2018.- 512 с.
8. Черномурова С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктв /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», 2019г.

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

11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2017 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, 2015 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.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
7. www.restoranoff.ru
8. www.technormativ.ru
9. www.supercook.ru
10. www.gastronom.ru

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

Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Коды формируемых элементов компетенций (ОК, ПК) и Результаты реализации программы воспитания (ЛР)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умение:</p> <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. - 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>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 11 ЛР 13 ЛР 16</p>	<p>Оценка за работу в малых группах.</p> <p>Оценка за рисование цветового круга, упражнения по подбору цветов в гамме естественных цветов пищевых продуктов и в полном спектре.</p> <p>Оценка за составление эскизов праздничных тортов.</p> <p>Оценка за составление эскизов праздничных мучных изделий.</p> <p>Составление эскизов конкурсных работ мучных изделий.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ 1,2,3,4,5,6,7,8,9.</p> <p>Собеседование по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики и ассортимента 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; - характеристика 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; - актуальные направления в оформлении блюд и кондитерских изделий. 	<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 11 ЛР 13 ЛР 16</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>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Промежуточная аттестация в форме экзамена

