


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ  
ТАТАРСТАН**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

Утверждаю  
Директор ГАПОУ «АТУТ»

 /Ф.Ф. Аюпов/

«28» августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(ТОП-50)

**АКСУБАЕВО 2021 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС СПО, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с примерной программой для профессиональных образовательных организаций.

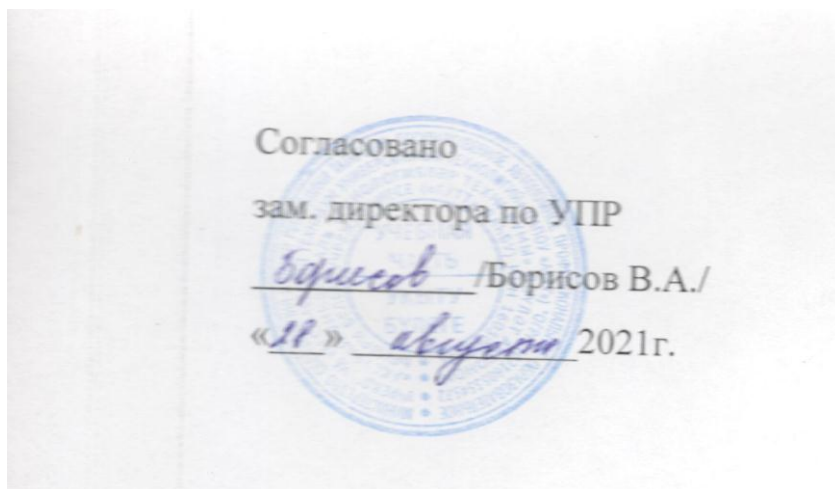
Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Аксубаевский техникум универсальных технологий»

Автор: Сулейманова Гульназ Нагимовна - преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии общеобразовательных дисциплин

протокол №1

от «28» августа 2021 г



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ. УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ

### ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ

### ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

### ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной образовательной программы 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
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li><li>- Пользоваться нормативной и специальной литературой;</li><li>- Пользоваться инструментами для карвинга;</li><li>- Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</li><li>- Разрабатывать новые виды оформления;</li><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>	<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>- Характеристики 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>- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li><li>- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>48</b>
<b>в том числе</b>	
<b>учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>46</b>
<b>в том числе:</b>	
Теоретическое обучение	<b>26</b>
лабораторно-практические работы	<b>20</b>
Курсовые работы	
Консультации	
Самостоятельная учебная работа	<b>2</b>
<b>в том числе:</b>	
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Основы эстетики</b>		<b>6</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
<b>Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна</b>		<b>2</b>	
	Предмет, задачи эстетики и дизайна: ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	
<b>Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.</b>		<b>4</b>	
	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий.	2	
	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях: Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Цветовая гамма изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке) в зависимости от цвета.	2	
<b>Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1 Продукты и инструменты</b>		<b>4</b>	
	Продукты и инструменты для оформления блюд и кулинарных изделий: характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений, подготовка продуктов, инструменты для украшения, карвинг.	2	
<b>Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей</b>		<b>6</b>	
	Украшения из картофеля и корнеплодов, лука: (редис, редька, морковь, лук, турнепс).	2	
	Украшения из плодовоовощных растений, тыквы и огурцов, цукини.	2	
<b>Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов</b>		<b>6</b>	
	Украшения из цитрусовых.	2	
	Украшения из косточковых и семечковых, экзотических плодов.	2	
<b>Тема 2.4 Украшение блюд и кулинарных изделий</b>		<b>6</b>	
	Современные тенденции в украшении блюд.	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	№ 1 Изготовление украшений из овощей и плодов.	2	
	№ 2 Изготовление украшений из фруктов.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> (выполнение домашних заданий):		

	- проработка конспектов уроков	
	- проработка учебной литературы	
<b>Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>		<b>28</b>
<b>Тема 3.1 Основы рисования и лепки</b>		<b>18</b>
	Основы рисования: материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью.	2
	Основы лепки: понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Содержание и задачи лепки.	2
<b>Практические работы</b>		<b>12</b>
	<b>№ 3</b> Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.	4
	<b>№ 4</b> Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных, тортов.	4
	<b>№ 5</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов, украшений их пластилина.	4
<b>Тема 3.2.Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов</b>		<b>20</b>
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения .	2
	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.	2
	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании.	2
<b>Практические работы</b>		<b>14</b>
	<b>№ 6</b> Изготовление животных, птиц, фруктов, цветов из мастики. Изготовление украшений из мастики.	4
	<b>№7</b> Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.	4
	<b>№8</b> Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	4
	<b>№9</b> Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>48</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

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

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

Реализация программы дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной лаборатории:**

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники**

1. А.Д. Тошев, Т.А. Пономарёва Искусство оформления блюд и кулинарных изделий: учебное пособие– Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ,2010. – 80 с.
- 2.Рудольф Биллер Как украсить блюда- Издательство: АСТ –Пресс, 2008

###### **Дополнительные источники:**

1. ХобдейКара, Дэнбери Джо Секреты оформления блюд – Издательство:Арт-родник, 2010.
  2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
  3. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
- Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

###### **Интернет-ресурсы**

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)



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

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

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

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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> </ul>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8, ОК9, 10            ПК1.1-ПК1.3            ПК2.1-ПК2.3            ПК3.1-ПК3.3            ПК4.1-ПК4.4            ПК5.1-ПК5.2            ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>		<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p><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> </ul>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8, ОК9, 10            ПК1.1-ПК1.3            ПК2.1-ПК2.3            ПК3.1-ПК3.3            ПК4.1-ПК4.4            ПК5.1-ПК5.2            ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Простейшие примеры</li> </ul>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8,</p>	<p>Работа в малых группах.</p>

<p>декоративной вырезки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Основы карвинга;</li> <li>– Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>– Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>ОК9,10  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8, ОК9,10  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

