

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

Утверждаю
Директор ГАПОУ «АТУТ»
 /Ф.Ф. Аюпов/
«29» августа 2022 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 2022 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.

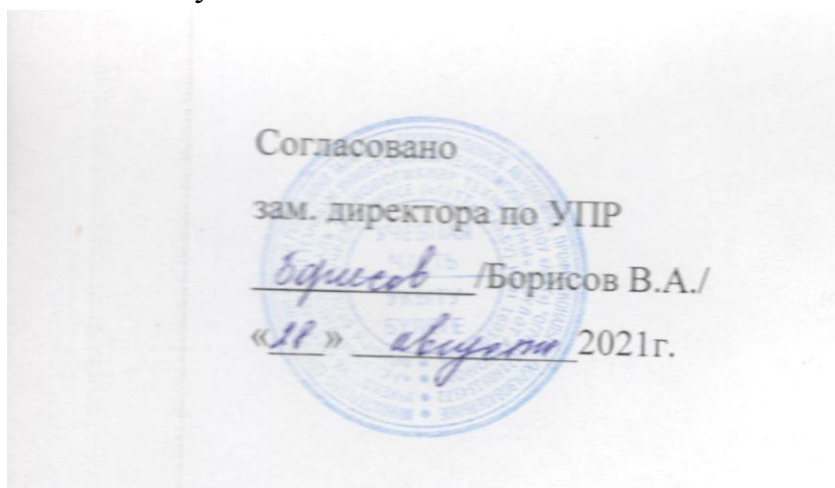
Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Аксубаевский техникум универсальных технологий»

Автор: Сулейманова Гульназ Нагимовна - преподаватель

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

протокол №1

от «29 » августа 2022 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">– 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;	<ul style="list-style-type: none">– Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;– Основные приемы изготовления украшений;– Простейшие примеры декоративной вырезки;– Основы карвинга;– Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;– Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;– Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;– Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;– Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;– Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере Поварского и кондитерского дела

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации

ЛР 17 Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Ворлдскиллс

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса

ЛР 30 Управляющий собственным профессиональным развитием, признающий ценность непрерывного образования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

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
Раздел 1 Основы эстетики		6	ПК 1.1-1.4
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна		2	ПК 2.1-2.8
	Предмет, задачи эстетики и дизайна: ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.		4	ПК 5.1-5.6
	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	ПК 6.1-6.4
	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	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий		22	ОК 09
Тема 2.1 Продукты и инструменты		4	ОК 10 ОК 11
	Продукты и инструменты для оформления блюд и кулинарных изделий: характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений, подготовка продуктов, инструменты для украшения, карвинг.	2	
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей		6	
	Украшения из картофеля и корнеплодов, лука: (редис, редька, морковь, лук, турнепс).	2	
	Украшения из плодовоовощных растений, тыквы и огурцов, цукини.	2	
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов		6	
	Украшения из цитрусовых.	2	
	Украшения из косточковых и семечковых, экзотических плодов.	2	
Тема 2.4 Украшение блюд и кулинарных изделий		6	
	Современные тенденции в украшении блюд.	2	
	Практические работы	4	
	№ 1 Изготовление украшений из овощей и плодов.	2	
	№ 2 Изготовление украшений из фруктов.	2	
	Самостоятельная работа (выполнение домашних заданий):		

	- проработка конспектов уроков		
	- проработка учебной литературы		
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий		28	
Тема 3.1 Основы рисования и лепки		18	
	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	
	Практические работы	12	
	№ 3 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.	4	
	№ 4 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных, тортов.	4	
	№ 5 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов, украшений их пластилина.	4	
Тема 3.2.Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		20	
	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	
	Практические работы	14	
	№ 6 Изготовление животных, птиц, фруктов, цветов из мастики. Изготовление украшений из мастики.	4	
	№7 Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.	4	
	№8 Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	4	
	№9 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	48	

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, протирачная 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
2. www.restoranoff.ru

3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. 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
Уметь: <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. 	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	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<ul style="list-style-type: none"> – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 		Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
Знать: <ul style="list-style-type: none"> – 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. 		Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<ul style="list-style-type: none"> – Простейшие примеры 	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8,	Работа в малых группах.

<p>декоративной вырезки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<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"> – 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. 	<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>

