

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО
 И.А.Еремеева
« 28 » 03 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

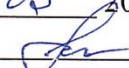
Директор ГАПОУ «НАТ»
 А.А.Граф
« » 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.10 Эстетика и дизайн в оформлении блюд»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 807 от « 20 » 03 2025 г.
Председатель ПЦК 
Т.А.Никитина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной 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 2.2; 2.4; 2.6; 2.7. ПК 3.4; 3.5; 3.6 ПК 4.2;4.3; 4.4; 4.5. ПК 5,2; 5.3; 5,4.	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

	ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	
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 языках.	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ПЛАНИРУЕМЫЕ ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹(при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём обязательной нагрузки	36
в том числе:	
Теоретическое обучение	14
Лабораторные и практические занятия	18
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Основы эстетики		14/18	
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала	1	ОК 1-10
	1. Предмет, задачи эстетики и дизайна Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. 2. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала	1	ОК 1-10, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1 – 6.5.
	1. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. 2. Элементы геометрической симметрии, цветовой гаммы		
Раздел 2Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			
Тема 2.1 Продукты и инструменты	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1 – 1.3, , ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5.
	1. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. 2. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10,

Карвинг. Украшения из овощей.	1. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь) Украшения из лука 2. Украшения из плодовоовощных растений 3. Украшения из десертных овощей 4. Украшения из тыквы и огурцов.		ПК 1.1 – 1.3, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5.
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1 – 1.3, ПК 6.1 – 6.5.
	1. Украшения из цитрусовых плодов. 2. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов		
Тема 2.4 Украшение бутербродов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1 – 1.3, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1
	1. Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. 2. Современные тенденции в украшении бутербродов.		
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5.
	1. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. 2. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		
	Практическое занятие № 1 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	4	
	Практическое занятие № 2 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.	4	

	Практическое занятие №3 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.	4	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	4	
	1. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. 2. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. 3. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана.		ОК 1-10, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5.
	Практическое занятие № 4 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики	2	
	Самостоятельная работа Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: карамели, глазури.	2	
	Лабораторная работа №5 Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов	2	
	Лабораторная работа №6 Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	1	
	Лабораторная работа №7 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду Проведение фламбирования кондитерских изделий	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36	

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 25обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер.

Реализация программы дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

рабочие места для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, слайсер, пароконвектомат, электрофритюрница, электрическая плита, и морозильные шкафы, шкафы для хранения готовой продукции.

- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож), инвентарь (гастрономические емкости, ситечки, сито, терки, различные формы, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

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. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2021. – 208 с.
3. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2022. – 120 с.
4. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2021. – 88 с.: цв. ил.
5. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2020. – 512 с.
6. 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, 2022. – 30 [16] с.: ил.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2021г.
8. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2021г.

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
Оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты,	ПК 2.2; 2.4; 2.6; 2.7. ПК 3.4; 3.5; 3.6 ПК 4.2;4.3; 4.4; 4.5. ПК 5,2; 5.3; 5,4.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий.

стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
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.	ОК1, ОК3, ОК4, ОК5. ПК 2.2; 2.4; 2.6; 2.7. ПК 3.4; 3.5; 3.6 ПК 4.2; 4.3; 4.4; 4.5. ПК 5.2; 5.3; 5.4	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий,
– Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;	ОК1, ОК3, ОК4, ОК5	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования

– Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов		по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий,
– 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.	ПК 2.2; 2.4; 2.6; 2.7. ПК 3.4; 3.5; 3.6 ПК 4.2;4.3; 4.4; 4.5. ПК 5,2; 5.3; 5,4	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ ,собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий,

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью
13 (тринадцать) листов
Секретарь учебной
части *ММ* *Г. А. Мухтарова*



