

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ЯППИ»  
\_\_\_\_\_ Антонов А.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
\_\_\_\_\_ Р.А.Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.12 Эстетика и дизайн профессиональной деятельности  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименования специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г № 11

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ *Бойкова* / Бойкова Е.А./

Разработчики:

*Наумова Н.Г преподаватель специализации*

---

---

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза \_\_\_\_\_ *Бойкова* Бойкова Е.А. , методист

Внешняя экспертиза \_\_\_\_\_ *Соколов* Соколова Н.Л., заместитель

директора по УПР Чебоксарский  
кооперативный техникум  
Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 12 Эстетика и дизайн профессиональной деятельности

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Эстетика и дизайн профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять творческое и художественное оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять подготовку отделочных полуфабрикатов для декорирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Органолептически оценивать качество сырья;</li> <li>– Пользоваться инструментами для украшения 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>– Художественно оформлять кулинарные изделия;</li> <li>– Переносить рисунок на изделия;</li> <li>– Использовать элементы декора в сочетании друг с другом относительно изделия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</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>- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> <li>- Правила оформления кулинарных изделий;</li> <li>- Последовательность выполнения художественной отделки;</li> <li>- Сочетание цветов;</li> <li>- Элементы декора.</li> </ul>

### Спецификация общих и профессиональных компетенций

Шифр комп.	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
<i>OK 04.</i>	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
<i>OK 05.</i>	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<i>OK 06.</i>	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>OK 07.</i>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
<i>OK 08.</i>	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни.



	успешной реализации профессиональной деятельности	целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения
<i>ОК 09.</i>	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<i>ПК 1.1., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 4.1. – 4.3., 5.1. – 5.5.</i>	Подготовка рабочего места, сырья, оборудования, инвентаря, инструментов. Осуществление приготовления и творческое оформление изделий.	Подготавливать рабочее место, сырьё, оборудование, инвентарь, инструменты. Осуществлять приготовление и творческое оформление изделий.	Виды инвентаря, инструментов. Технологии приготовления и оформления блюд и изделий.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

объём образовательной программы - 100 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов;

консультации -2 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>100</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
<i>виды самостоятельных работ:</i> - выполнение рефератов - подготовка презентаций - создание эскизов - ознакомление с направлениями развития food-дизайна - ознакомление с техникой декорирования тортов и пирожных на примере конкурсных работ - лепка из пластических материалов растений и животных	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Консультация	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Эстетика и дизайн профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
<b>3 курс. 6 семестр</b>					
<b>Раздел 1 Основы эстетики</b>					
<b>Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ЛР 11
	1	<b>Предмет, задачи эстетики и дизайна.</b> Ключевые понятия дисциплины: «эстетика», «дизайн». Краткая история развития эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.			
	2	<b>Виды дизайна.</b> Виды дизайна: проектирование, конструирование. Пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма в дизайне.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка реферата и/или презентации на тему «История возникновения эстетики в кулинарии».		2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ЛР 11
<b>Тема 1.2. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ЛР 11
	3	<b>Категории эстетики.</b> 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			
	4	<b>Дизайн кулинарных изделий. Эстетические свойства готовой продукции.</b> Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания.. Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий. Цветовая гамма изделий. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения	2	2	

		блюдо и кондитерских изделий. Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении блюд и изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля. Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для оформления блюд и изделий.			ЛР 11
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Самостоятельная работа с источниками информации. Ознакомление с направлениями развития food-дизайна Подготовка реферата и/или презентации по одной из тем: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода», «Еда на картинах великих художников».	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.ОК 07. ОК 08.ОК 09. ЛР 11
<b>Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>					
<b>Тема 2.1. Карвинг. Украшения из овощей и фруктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	5	<b>Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.</b> Основы карвинга; <b>Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений</b> . Подготовка продуктов для карвинга. Характеристика инструментов для карвинга. <b>Правила подбора профессионального инструмента для карвинга. Простейшие примеры декоративной вырезки</b>	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3 ЛР 11
	6	<b>Практическое занятие. Украшения из овощей.</b> <b>Органолептическая оценка качества сырья</b> Подготовка овощей к декоративной вырезке. <b>Использование инструментов для карвинга</b> Основные приёмы в составлении композиций из овощей. <b>Основные приемы изготовления украшений</b>	2	3	
	7	<b>Практическое занятие. Украшение из фруктов.</b> <b>Органолептическая оценка качества сырья</b> Подготовка фруктов к декоративной вырезке. <b>Использование инструментов для карвинга</b> Основные приёмы в составлении композиций из фруктов. <b>Основные приемы изготовления украшений</b>	2	3	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка реферата и/или презентации по теме: «История возникновения карвинга»	2	3	
<b>Тема 2.2. Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	
	8	<b>Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок.</b> Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок. Правильное сочетание блюда и его украшения. Оригинальные элементы оформления блюд и закусок. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	9	<b>Дизайн и украшение бутербродов.</b> Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.	2	2	
	10	<b>Практическое занятие. Приемы оформления холодных блюд и закусок из овощей и</b>	2	3	

		<b>рыбы.</b> Дизайн и оформление холодных блюд и закусок из овощей. Дизайн и оформление холодных блюд и закусок из рыбы.			ОК 07. ОК 08. ОК 09. ЛР 11
	11	<b>Практическое занятие. Приемы оформления холодных блюд и закусок из мяса и гастрономических товаров.</b> <b>Органолептическая оценка качества сырья</b> Дизайн и оформление холодных блюд и закусок из мяса. Дизайн и украшение мясной, рыбной и сырной тарелки.	2	3	ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3 ЛР 11
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка презентаций творческого оформления холодных блюд и закусок.	2	3	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	
	12	<b>Дизайн в оформлении рыбных горячих блюд.</b> Основные правила дизайна и оформления горячих рыбных блюд. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд.			
	13	<b>Практическое занятие. Приемы оформления рыбных горячих блюд.</b> Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений объектов рыбных горячих блюд.	2	3	ОК 01. ОК 02.
	14	<b>Дизайн в оформлении мясных горячих блюд.</b> Основные правила дизайна и оформления горячих мясных блюд. Специальная посуда, используемая для подачи, правила подачи и оформление мясных горячих блюд.	2	2	ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	15	<b>Практическое занятие. Приемы оформления мясных горячих блюд.</b> Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений объектов оформления горячих блюд. <b>Художественное оформление кулинарных изделий</b>	2	3	ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8 ПК 3.1
	16	<b>Дизайн в оформлении овощных горячих блюд.</b> Основные правила дизайна и оформления горячих овощных блюд. Специальная посуда, используемая для подачи, правила подачи и оформление овощных горячих блюд.	2	2	ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3 ЛР 11
	17	<b>Практическое занятие. Приемы оформления овощных горячих блюд.</b> Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений, объектов овощных горячих блюд. <b>Основные приемы изготовления украшений. Художественное оформление кулинарных изделий</b>	2	3	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка реферата и/или презентации на одну из тем - «Дизайн в оформлении горячих мясных» - «Дизайн в оформлении горячих рыбных блюд» - «Дизайн в оформлении горячих овощных блюд»		2	3
<b>Тема 2.4</b> <b>Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	
	18	<b>Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд.</b> Основные правила дизайна и оформления кулинарных изделий и мучных блюд. Правила и техника подачи сладких блюд, десертов. Специальная посуда, используемая для подачи сладких и мучных блюд (креманки, десертные тарелки, вазы). Техника нанесения рисунков на столовую посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи			ОК 01. ОК 02. ОК 04.

	19	<b>Практическое занятие. Приемы оформления и дизайна горячих и холодных десертов.</b> Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений, объектов оформления и дизайна горячих и холодных десертов. <b>Создание стиля в украшении посуды, стола и блюд</b>	2	3	ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ЛР 11 ОК 09.
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка реферата и/или подготовка презентации на тему: Применение основных законов эстетики и дизайна при оформлении сладких и мучных блюд.	2	3	ОК 09. ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3 ЛР 11
<b>Тема 2.5</b> <b>Ресторанный дизайн блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	20	<b>Ресторанный дизайн блюд.</b> Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне.	2	2	
	21	<b>Практическое занятие. Приемы оформления и дизайн ресторанных блюд.</b> Разработка эскиза оформления ресторанных блюд. <b>Создание стиля в украшении посуды, стола и блюд</b>	2	3	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> создание модели эскиза ресторанного дизайна, с использованием средств композиционного формообразования (индивидуальная работа)	2	3	
<b>2.6.</b> <b>Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	22	<b>Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд.</b> Традиция использования цветов в кулинарии. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд.	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	23	<b>Практическое занятие. Приемы оформления и дизайн выставочных блюд цветами.</b> Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений объектов флористического оформления выставочных блюд, используя закономерности гармонии цветов.	2	3	ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3 ЛР 11
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка презентации по теме «Живые цветы в кулинарии»	2	3	
<b>Раздел 3.</b> <b>Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>					
<b>Тема 3.1</b> <b>Эстетика и дизайн при оформлении кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	24	<b>Эстетика и дизайн при оформлении кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</b> Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. <b>Элементы декора. Техника и варианты оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.</b>	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11

	25	<b>Практическое занятие. Выполнение украшений из мастики и марципана.</b> Выбор соответствующего задачам инвентаря. Выполнение различной технологии лепки отдельных элементов композиции. <b>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</b> <b>Выбор различных способов и приемов приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий</b> Использование элементов декора в сочетании друг с другом, относительно изделия. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;	2	3	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
	26	<b>Практическое занятие. Выполнение украшений из карамели.</b> Создание карамельного арт-объекта с использованием разных техник работы с карамелью. <b>Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов.</b>	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
	27	<b>Практическое занятие. Выполнение украшений из пастилажа.</b> Выполнение украшений, выстраивание композиции из пастилажа учетом пропорции, ритма, равновесия, цветовой гармония в дизайне. <b>Последовательность выполнения художественной отделки</b>	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
	28	<b>Практическое занятие. Выполнение украшений из айсинга.</b> Выполнение украшений из айсинга с основными приемами и принципами художественного проектирования эстетического облика кондитерских изделий. <b>Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов. Перенос рисунка на изделия</b>	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
	29	<b>Практическое занятие. Выполнение украшений из шоколада.</b> Создание шоколадного арт-объекта с использованием разных техник работы шоколадом. <b>Разработка новых видов оформления. Перенос рисунка на изделия</b>	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> ознакомление с техникой декорирования тортов и пирожных на примере конкурсных работ ведущих кондитеров мира. Разработка эскизов вариантов оформления кондитерских изделий.	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
<b>Тема 3.2</b> <b>Основы рисования и лепки</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5
	30	<b>Основы рисования.</b> Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Выразительные средства композиции. Колорит, цветовая гамма. <b>Сочетание цветов</b>			

	Виды орнаментов. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью.			ЛР 11
31	<b>Практическое занятие. Выполнение рисунка торта.</b> Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. <b>Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.</b> Инструменты и приспособления для оформления тортов. Выполнение рисунка торта различных форм. Изображение тортов квадратных, круглых, с применением разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
32	<b>Основы лепки.</b> Содержание и задачи лепки. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений. Техника лепки макетов торта различной формы.	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
33	<b>Практическое занятие. Техника лепки и ее многообразие.</b> Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, последовательность лепки цветов.	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
34	<b>Практическое занятие. Техника лепки деталей и элементов, объемных фигур.</b> Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов. Лепка объемных фигур.	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
35	<b>Практическое занятие. Изготовление макетов тортов по эскизам.</b> Выполнение лепки орнамента Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам. <b>Применение практических навыков и умений, развитие наблюдательности, композиционное чувство и художественный вкус.</b>	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
36	<b>Практическое занятие. Изготовление макетов тортов по эскизам.</b> Выполнение лепки орнамента (по заданию). Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам.	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> лепка из пластических материалов растений и животных. Выполнение лепных заготовок для оформления пирожных и тортов.	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5 ЛР 11
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>		
<b>Консультации</b>		<b>2</b>		
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>		100		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		72		
в том числе теоретических занятий;		32		



практических занятий;	40		
- самостоятельной работы обучающегося;	20		
- промежуточная аттестация в форме экзамена	8		
в том числе консультации	2		

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено специальное помещение оборудованное:**

- рабочими столами и стульями для студентов;
- рабочим столом и стулом для преподавателя;
- классной доской;
- наглядными пособиями;

Техническими средствами обучения: компьютером, проектором, справочно-поисковыми системами, экраном

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники**

Жеренкова, Г.И. Рисунок и живопись : учебник для студ. учреждений СПО / Г. И. Жеренкова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. — 144 с.: ил. – Текст : непосредственный.

Сокольникова, Н. М. Основы дизайна и композиции : учебник для студ. учреждений СПО / Н. М. Сокольникова. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 160 с.: ил. – Текст : непосредственный.

#### **Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. :Стандартинформ, 2009.
2. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».
3. Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник для нач. проф. образования / И.Н.Иванова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с. (учебник не переиздавался)

#### **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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего и промежуточного контроля, учебных и практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1-1.2.	1,2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	Текущий	Устный и письменный опрос.	Задания и вопросы для письменного и устного опроса, задания для выполнения работ и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК	Бальная оценка знаний (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2. Тема 2.1-2.6	1,2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3	Текущий	Устный и письменный опрос. Практический контроль Выполнение практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы	Задания и вопросы для письменного и устного опроса, задания для выполнения практических работ и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК,ПК	Бальная оценка знаний (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
Раздел 3. Тема 3.1-3.2	1,2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5	Текущий	Устный и письменный опрос. Практический контроль Выполнение практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы	Задания и вопросы для письменного и устного опроса, задания для выполнения практических работ и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК,ПК	Бальная оценка знаний (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
ОП.12	1,2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 1.1	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Экзаменационная ведомость Ведомость оценки ОК,ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК

		ПК 2.5.-2.8 ПК 3.1 ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3 ПК 5.1-5.5					
--	--	--	--	--	--	--	--

---

ЗУН \*

1 – знания

2 - умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</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>- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> <li>- Правила оформления кулинарных изделий;             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательность выполнения художественной отделки;</li> </ul> </li> <li>- Сочетание цветов;</li> <li>- Элементы декора.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Органолептически оценивать качество сырья;</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>-Художественно оформлять кулинарные изделия;</li> <li>-Переносить рисунок на изделия;</li> <li>-Использовать элементы декора в сочетании друг с другом, относительно изделия.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторных (самостоятельных) работ</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ  
РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 11</b>	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы