

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 12. Эстетика и дизайн профессиональной деятельности**

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12. Эстетика и дизайн профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12. Эстетика и дизайн профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Органолептически оценивать качество сырья;
- 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;
- Художественно оформлять кулинарные изделия;
- Переносить рисунок на изделия;
- Использовать элементы декора в сочетании друг с другом, относительно изделия.

должен знать:

- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- 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;
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
- Правила оформления кулинарных изделий;
- Последовательность выполнения художественной отделки;
- Сочетание цветов;
- Элементы декора.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

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 общечеловеческих ценностей

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 поддержания 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

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК	Выбирать	Распознавание	Распознавать	Актуальный

01.	способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации.

		<p>анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 04.	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов</p>
ОК 06.	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	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.
ПК 1.1 ПК 2.5. – 2.8. ПК 3.1., 3.3.– 3.6. ПК 4.1. – 4.3.			Подготавливать рабочее место, сырьё, оборудование,	Виды инвентаря, инструментов. Технологии

ПК 5.1. – 5.5.		инвентарь, инструменты. Осуществлять приготовление и творческое оформление изделий.	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
Объем образовательной программы (всего)	100
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>виды самостоятельных работ:</i> - выполнение рефератов - подготовка презентаций - подготовка сообщения - составление таблиц - 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	Осваиваемые элементы компетенций (код)	
1	2	3	4	5	
3 курс. 6 семестр					
Раздел 1 Основы эстетики					
Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины: «эстетика», «дизайн». Краткая история развития эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.			
	2	Виды дизайна. Виды дизайна: проектирование, конструирование. Пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма в дизайне.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщения на тему «История возникновения эстетики в кулинарии».		2	3	
Тема 1.2. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	3	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			
	4	Дизайн кулинарных изделий. Эстетические свойства готовой продукции. 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 блюд 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.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка презентации по одной из тем - «Еда и фотография»,		2	3	

	- «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода» - «Еда на картинах великих художников» 2. Самостоятельная работа с источниками информации. Ознакомление с направлениями развития food-дизайна			ОК 08.ОК 09.
Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий				
Тема 2.1. Карвинг. Украшения из овощей и фруктов	Содержание учебного материала			
	5 Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Основы карвинга; Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга. Простейшие примеры декоративной вырезки	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	6 Практическое занятие. Украшения из овощей. Органолептическая оценка качества сырья Подготовка овощей к декоративной вырезке. Использование инструментов для карвинга Основные приёмы в составлении композиций из овощей. Основные приемы изготовления украшений	2	3	ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8
	7 Практическое занятие. Украшение из фруктов. Органолептическая оценка качества сырья Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Использование инструментов для карвинга Основные приёмы в составлении композиций из фруктов. Основные приемы изготовления украшений	2	3	ПК 3.1 ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации по теме: «История возникновения карвинга»	2	3	
Тема 2.2. Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок.	Содержание учебного материала:	2	2	
	8 Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок. 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			ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	9 Дизайн и украшение бутербродов. Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.	2	2	ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	10 Практическое занятие. Приемы оформления холодных блюд и закусок из овощей и рыбы. Дизайн и оформление холодных блюд и закусок из овощей. Дизайн и оформление холодных блюд и закусок из рыбы.	2	3	ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8
	11 Практическое занятие. Приемы оформления холодных блюд и закусок из мяса и гастрономических товаров. Органолептическая оценка качества сырья	2	3	ПК 3.1

		Дизайн и оформление холодных блюд и закусок из мяса. Дизайн и украшение мясной, рыбной и сырной тарелки.			ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентаций творческого оформления холодных блюд и закусок.	2	3	
Тема 2.3. Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд.	Содержание учебного материала:		2	2	
	12	Дизайн в оформлении рыбных горячих блюд. Основные правила дизайна и оформления горячих рыбных блюд. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд.	2	3	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
	13	Практическое занятие. Приемы оформления рыбных горячих блюд. Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений объектов рыбных горячих блюд.	2	3	
	14	Дизайн в оформлении мясных горячих блюд. Основные правила дизайна и оформления горячих мясных блюд. Специальная посуда, используемая для подачи, правила подачи и оформление мясных горячих блюд.	2	2	
	15	Практическое занятие. Приемы оформления мясных горячих блюд. Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений объектов оформления горячих блюд. Художественное оформление кулинарных изделий	2	3	
	16	Дизайн в оформлении овощных горячих блюд. Основные правила дизайна и оформления горячих овощных блюд. Специальная посуда, используемая для подачи, правила подачи и оформление овощных горячих блюд.	2	2	
	17	Практическое занятие. Приемы оформления овощных горячих блюд. Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений, объектов овощных горячих блюд. Основные приемы изготовления украшений. Художественное оформление кулинарных изделий	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата на одну из тем - «Дизайн в оформлении горячих мясных» - «Дизайн в оформлении горячих рыбных блюд» - «Дизайн в оформлении горячих овощных блюд»		2	3	
Содержание учебного материала:		2	2		
Тема 2.4 Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд.	18	Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд. 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	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8
	19	Практическое занятие. Приемы оформления и дизайна горячих и холодных десертов. Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений, объектов оформления и дизайна горячих и холодных десертов. Создание стиля в украшении посуды, стола и блюд	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата и/или подготовка презентации на тему: Применение основных законов эстетики и дизайна при оформлении сладких и мучных блюд.		2	3	
Тема 2.5 Ресторанный дизайн блюд.	Содержание учебного материала:		2	2	
	20	Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд:	2	2	ПК 1.1 ПК 2.5.-2.8

		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.			ПК 3.1 ПК 3.3-3.6 ПК 4.1- 4.3
	21	Практическое занятие. Приемы оформления и дизайн ресторанных блюд. Разработка эскиза оформления ресторанных блюд. Создание стиля в украшении посуды, стола и блюд	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: создание модели эскиза ресторанный дизайна, с использованием средств композиционного формообразования (индивидуальная работа)	2	3	
2.6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд	Содержание учебного материала:		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
	22	Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд. Традиция использования цветов в кулинарии. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд.			
	23	Практическое занятие. Приемы оформления и дизайн выставочных блюд цветами. Создание рисунков, эскизов и иных наглядных изображений объектов флористического оформления выставочных блюд, используя закономерности гармонии цветов.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации по теме «Живые цветы в кулинарии»	2	3	
Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий					
Тема 3.1 Эстетика и дизайн при оформлении кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5
	24	Эстетика и дизайн при оформлении кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. Элементы декора. Техника и варианты оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.			
	25	Практическое занятие. Выполнение украшений из мастики и марципана. Выбор соответствующего задачам инвентаря. Выполнение различной технологии лепки отдельных элементов композиции. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; Выбор различных способов и приемов приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий Использование элементов декора в сочетании друг с другом, относительно изделия. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;	2	3	
	26	Практическое занятие. Выполнение украшений из карамели.	2	3	

		Создание карамельного арт-объекта с использованием разных техник работы с карамелью. Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов.			ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5
	27	Практическое занятие. Выполнение украшений из пастилажа. Выполнение украшений, выстраивание композиции из пастилажа учетом пропорции, ритма, равновесия, цветовой гармония в дизайне. Последовательность выполнения художественной отделки	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5
	28	Практическое занятие. Выполнение украшений из айсинга. Выполнение украшений из айсинга с основными приемами и принципами художественного проектирования эстетического облика кондитерских изделий. Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов. Перенос рисунка на изделия	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5
	29	Практическое занятие. Выполнение украшений из шоколада. Создание шоколадного арт-объекта с использованием разных техник работы шоколадом. Разработка новых видов оформления. Перенос рисунка на изделия	2	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5
		Самостоятельная работа обучающихся: 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
Тема 3.2 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 5.1-5.5
	30	Основы рисования. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Выразительные средства композиции. Колорит, цветовая гамма. Сочетание цветов Виды орнаментов. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью.			
	31	Практическое занятие. Выполнение рисунка торта. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий. 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
	32	Основы лепки. 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
	33	Практическое занятие. Техника лепки и ее многообразие.	2	3	ОК 01. ОК 02.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, справочно-поисковые системы, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.

Брашнов, Д. Г. Флористика: технологии аранжировки композиций [Текст] : учебное пособие / Д. Г. Брашнов. – М.: Альфа-М : Инфра-М. – 2014. – 224 с., ил. – (ПРОФИль).

(учебное пособие не переиздавалось)

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)
4. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
5. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с

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 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. Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы	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. 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. 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 ПК 2.5.-2.8 ПК 3.1	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость оценки ОК, ПК, зачетная книжка	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

		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