СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 01.04.2024
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

Кондитер. Повар.

(наименование квалификации)

Сочи,
2024 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способыпрезентации кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

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

Учебная дисциплина ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий входит в общепрофесиональный цикл профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- проявлять творческую индивидуальность;

применять технику и варианты оформления кулинарных и кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способыпрезентации кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- проявлять творческую индивидуальность;
применять технику и варианты оформления кулинарных и кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 56 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		8					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	42	42					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	30	30					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	12	12					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14	14					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Часов на контроль:	-	-					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	ЗаО					
Общая трудоемкость час	56	56					

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Основы эстетики и дизайна	**14**	
Предмет, задачи эстетики и дизайна	Лек	2
Предмет, задачи эстетики и дизайна. Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
Цвет в кулинарныхи кондитерских изделиях	Лек	2
Цвет в кулинарныхи кондитерских изделиях. Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.		
Цветовая гамма изделий.	Лек	2
Цветовая гамма изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.		
Практическая работа	Пр	8
Практическая работа Расположение макетов кулинарных блюд и кондитерских изделий с учетом цветовой гаммы		

. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	**60**	
Основы рисования	Лек	2
Основы рисования Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка, ее многообразие.		
практическая работа	Пр	6
Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамм Виды орнаментов. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета.		
Основы лепки.	Лек	2
Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений.		
Основы карвинга.	Лек	2
Основы карвинга. Карвинг: материалы, инструменты, приспособления. Техника тайского, японского, китайского, европейского и домашнего карвинга.		
Украшения из картофеля и корнеплодов	Лек	2
Украшения из картофеля и корнеплодов. Технология выполнения украшений из клубнеплодов и корнеплодов (редис, редька, морковь). Инструменты при работе с овощами. Варианты украшения блюд		
Украшения из лука.	Лек	2
Украшения из лука. Технология выполнения различных украшений из репчатого и зеленого лука. Инструменты при работе с луком. Варианты украшения блюд.		
Украшения из плодоовощных растений.	Лек	2
Украшения из плодоовощных растений. Технология выполнения различных украшений из плодоовощных растений (болгарский перец, томат и тд). Инструменты при работе с плодовыми овощами. Варианты украшения блюд.		
Украшения из тыквы и огурцов.	Лек	2
Украшения из тыквы и огурцов. Технология выполнения различных украшений из тыквы и огурцов. Инструменты при работе с овощами. Варианты украшения блюд.		
практическая работа	Пр	8
Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Инструменты и инвентарь при работе с живыми цветами. Оформление блюд живыми цветами Выполнение украшений (фигур) из овощей. Инструменты при работе с овощами. Составление композиций из овощей .Выполнение украшений (фигур) из фруктов. Составление композиций из фруктов		
Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.	Лек	2
Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		

Технология приготовления мастики, марципана.	Лек	2
Технология приготовления мастики, марципана. Технология приготовления мастики, ее виды. Технология приготовления марципана. Инструменты при работе с мастикой и марципаном.		
Технология приготовления карамели, глазури, шоколада.	Лек	2
. Технология приготовления карамели, глазури, шоколада. Технология приготовления карамели. Технология приготовления глазури. Виды шоколада. Техника работы с шоколадом. Инструменты при работе с карамелью, глазурью и шоколадом.		
Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий.	Лек	2
Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.		
Выполнение украшений из карамели. Изготовление украшений из шоколада	Пр	6
Выполнение украшений из карамели. Изготовление украшений из шоколада		
Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.	Пр	4
Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.		
самостоятельная работа	СР	14
Изучение ассортимента элементов декора. Подготовить презентацию на тему: «Современные направления развития эстетики в кулинарии		

** - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории** **Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Методические материалы для обучающихся

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способыпрезентации кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.

Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; - выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; - проявлять творческую индивидуальность; применять технику и варианты оформления кулинарных и кондитерских изделий.	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование
Практический опыт:	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

-лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;

-кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),

-имитационные компьютерные модели;

-организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).