

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Иркутской области  
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ЧМТ \_\_\_\_\_ В.М.

Васильева

« 4 » сентября 2017 год



**Программа**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
учебной дисциплины

**ОП 01. Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения: на базе среднего общего образования

3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

р.п. Чунский

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное бюджетное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик:**

Шабанова Н.Е., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории по профессии Повар, кондитер

Согласовано:  
Заместитель директора по ТО  
\_\_\_\_\_ Г.В. Литвинцева  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 года

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 года  
Председатель:  
\_\_\_\_\_ Л.Г.Богданова

**Автор: мастер производственного обучения высшей квалификационной категории по профессии Повар, кондитер Шабанова Наталья Евгеньевна**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины ОП 01 Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

**1.ПАСПОРТ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий**

**1. Область применения программы**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой;
- Пользоваться инструментами для карвинга;
- Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- Разрабатывать новые виды оформления;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- Проявлять свою творческую индивидуальность;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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;
- Простейшие примеры декоративной вырезки;
- Основы карвинга;
- Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **89** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **60** часов,  
самостоятельной работы обучающегося - **29** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>8</b>
лабораторная работа	<b>12</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>29</b>
в том числе:	
Внеаудиторная работа с источниками информации с целью подбора методического материала	<b>9</b>
Оформление таблиц и схем;	
Подготовка к практическим и лабораторным занятиям	<b>6</b>
Подготовка творческих работ (презентаций, проектов)	<b>10</b>
Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к защите.	<b>4</b>
Решение ситуационных задач по заданным условиям	
Самостоятельная работа по выполнению расчетных задач по заданным условиям	
<b>Итоговая аттестация в форме: зачета</b>	

**2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В.ОП ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1 Основы эстетики</b>				
<b>Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна		
	2	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.		
	3	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
<b>Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>3</b>
	1	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий		
	2	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.		
	3	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.		
	4	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1</b>			2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников»</li> <li>2. Самостоятельная работа с источниками информации.</li> <li>3. Изучение направлений развития food-дизайна</li> </ol>		8	
<b>Раздел 2</b> <b>Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Продукты и инструменты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.		3
	2	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.		
	3	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		
<b>Тема 2.2</b> <b>Карвинг. Украшения из овощей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		10	
	1	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		3
	2	Украшения из лука		
	3	Украшения из плодоовощных растений		
	4	Украшения из десертных овощей		
	5	Украшения из тыквы и огурцов.		
<b>Тема 2.3</b> <b>Карвинг. Украшения из фруктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Украшения из цитрусовых плодов.		
	2	Украшения из косточковых и семечковых плодов.		
	3	Украшения из экзотических плодов		
<b>Тема 2.4</b> <b>Украшение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения		

<b>бутербродов</b>		бутербродов.		
	2	Современные тенденции в украшении бутербродов.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b> 1. Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг» 2. Самостоятельная работа с источниками информации.		<b>8</b>	
<b>Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>				
<b>Тема 3.1 Основы рисования и лепки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.		
	2	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов		
	3	Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью		
	4	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета		
	5	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		
	<b>Практическая работа № 1</b> Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов. <b>Зачет</b>		<b>2</b>	

	<p><b>Практическая работа № 2</b> Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов Самостоятельное рисование круглого торта.</p> <p><b>Практическая работа № 3</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.</p>	4	
<b>Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	6	
	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, карамели, глазури.	
	4	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	
	5	Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	
	<p><b>Практическая работа № 4</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики</p>	2	
	<p><b>Лабораторная работа №1</b> Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов</p>	4	
	<p><b>Лабораторная работа №2</b> Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты</p>	4	
	<p><b>Лабораторная работа №3</b> Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду Проведение фламбирования кондитерских изделий</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>	13	
	<p><b>Зачет</b></p>	2	
	Всего:	89	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

Реализация программы дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:**

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вок, электрофритюрница, гриль, гриль саламандра, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафы для томления и хранения готовой продукции, тепловой и суповой мармит;
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра ), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009.
3. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 1998. — 160 с.
4. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.
6. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.
7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2007. – 88 с.: цв. ил.
9. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2008. – 512 с.

10. 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, 2008. – 30 [16] с.: ил.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2007г.
13. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.
14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
15. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.
16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

#### **Дополнительные источники:**

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

#### **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 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
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>– Пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>– Разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>– Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>– Пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>– Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</li> </ul>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8.            ПК1.1-ПК1.3            ПК2.1-ПК2.3            ПК3.1-ПК3.3            ПК4.1-ПК4.4            ПК5.1-ПК5.2            ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>		<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Основные приемы изготовления украшений.</li> </ul>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

