ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 17 к ООП СПО (ППКРС)

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.17 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий**

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9.12.2016 г. № 1569.

Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16- з).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчик:

Мазурова Валентина Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж»

Рассмотрена на ЦМК (МК) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦМК (МК)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Ширшов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | стр.  4 |
| 1. **СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 8 |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 13 |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 15 |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, регистрационный номер № 44898, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» является учебным предметом по выбору из предметной области «Дополнительные предметы» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин по выбору из дополнительной предметной области, направлена на формирование общеучебных компетенций.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий » обеспечивает достижение студентами следующих результатов.

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

Основные понятия и направления в области эстетики;

Категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции;

Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции; Композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; Основы рисования и лепки;

Дизайн: основные понятия, виды;

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;

Основные приемы изготовления украшений;

Основы карвинга;

Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; 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.

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

Пользоваться нормативной и специальной литературой;

Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;

Пользоваться инструментами для карвинга;

Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;

Разрабатывать новые виды оформления;

Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;

Проявлять свою творческую индивидуальность;

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Дескрипторы сформированности**  **(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК.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 анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  Интерпретация  полученной информации  в контексте профессиональной деятельности. | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты  поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы  структурирования  информации. Формат  оформления результатов  поиска информации. |
| ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности).  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.  Применять правила самоменеджмента | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Правила самоменеджмента |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Управление конфликтами и стрессами. | Организовывать работу коллектива и команды.  Мотивировать подчиненных.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  Управлять конфликтами и стрессами в коллективе | Психология коллектива.  Психология личности.  Основы проектной деятельности.  Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами. |
| ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке  с учетом особенностей социального и культурного контекста | Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке.  Эффективно использовать правила делового общения | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов.  Этику и правила делового общения |
| ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическу ю позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимание значимости своей профессии (специальности).  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности .  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной  деятельности по профессии (специальности).  Эффективно применять правила поведения в | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы , задействованные в профессиональной деятельности.  Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | чрезвычайных ситуациях | чрезвычайных ситуациях |
| 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. |
| ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке | Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно- отчетную документацию для решения профессиональных задач | Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности |
| ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.  Составление Бизнес- плана.  Умение презентовать бизнес-идею.  Определение источников финансирования.  Грамотный выбор  кредитных продуктов для открытия дела. | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.  Оформлять бизнес-план.  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности.  Основы финансовой грамотности.  Правила разработки бизнес-планов.  Порядок выстраивания презентации.  Виды кредитных банковских продуктов. |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

**2. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **86** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **32** |
| практические занятия | **40** |
| контрольные работы | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **28** |

*Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и**  **тем профессионального**  **модуля (ПМ),**  **междисциплинарных**  **курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная**  **(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | | | | **Уровень освоения** | **Обьем часов** |
| **1** | **2** | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы  эстетики** | | | | | |  | **72(32 /40)** |
| **Тема 1.1**  **Предмет, задачи эстетики и дизайна** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | **2** |
| 1 | | | | Предмет, задачи эстетики и дизайна  Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.  Краткая история возникновения эстетики.  Профессиональная значимость дисциплины. |  | 2 |
| **Тема 1.2**  **Основные направления развития эстетики.**  **Цвет  в кулинарии.** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | **6** |
| 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  Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота,  теплохолодность. |  | 2 |
| 2  3 | | | | Цвет в кулинарных  и кондитерских  изделиях. Влияние цвета на аппетит.  Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд  и  кондитерских  изделий. |  | 2 |
| Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля. |  | 2 |
| **Лабораторно - практическая работа №1**  1.Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля. | | | | | | 2 |
| **Раздел  2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных   изделий** | | | | | |  |  |
| **Тема 2.1 Продукты  и инструменты** | **Содержание учебного материала** | | | | | 2 | **4** |
| 1 | | Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка  продуктов  для  карвинга. | | |  | 2 |
| 2 | | Инструменты  для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.  Правила подбора профессионального инструмента для карвинга | | |  | 2 |
| **Лабораторно- практическая работа № 2**  1.Правила подбора профессионального инструмента | | | | | | 2 |
| **Тема 2.2**  **Карвинг. Украшения из овощей.** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | **6** |
| 1 | Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь) | | | |  | 2 |
| 2 | Украшения из  лука | | | |  | 2 |
| 3 | Украшения из плодоовощных растений | | | |  | 2 |
|  | **Лабораторно- практическая работа № 3**  1.Карвинг. Украшения из овощей | | | | | | 4 |
| **Тема 2.3**  **Карвинг. Украшения из фруктов.** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | **4** |
| 1 | Украшения из цитрусовых плодов. | | | |  | 2 |
| 2 | Украшения из  косточковых  и семечковых  плодов.  Украшения  из  экзотических  плодов | | | |  | 2 |
| **Лабораторно - практическая работа № 4**  1.Карвинг. Украшения из фруктов. | | | | |  | 4 |
| **Тема 2.4 Украшение холодных блюд и закусок** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | **4** |
| 1 | Классификация. Характеристика продуктов, используемых для украшения. | | | |  | 2 |
| 2 | Современные  тенденции  в украшении   холодных блюд и закусок. | | | |  | 2 |
| **Лабораторно - практическая работа № 5**  1.Украшение холодных блюд и закусок | | | | | | 4 |
| **Раздел 3.**  **Эстетика и дизайн в оформлении   кондитерских  изделий** | | | | | |  |  |
| **Тема 3.1**  **Технология приготовления  и  использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | **6** |
| 1 | | | Правила выбора  и  варианты сочетания  основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания  отделочных полуфабрикатов.  Инструменты и инвентарь, используемые для украшения  кондитерских изделий. | |  | 2 |
| 2 | | | Технология  приготовления основных отделочных  полуфабрикатов:  мастики, марципана, карамели,  глазури, шоколада. | |  | 2 |
| 3 | | | Техника и варианты оформления  и декорирования   кондитерских изделий   отделочными полуфабрикатами.  Актуальные современные направления в оформлении и декорировании   кондитерских изделий. | |  | 2 |
| **Лабораторно - практическая работа № 6-7**  Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.  Изготовление украшений из   мастики | | | | | **2** | 6  6 |
| **Лабораторно - практическая работа № 8-9**  Выполнения украшений из карамели  Выполнение цветов из сахарной пасты | | | | | **3** | 6  6 |
| **Зачет** | | | | | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  1.Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников»  2.Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг»  3.Самостоятельная работа с источниками информации.  4.Изучение направлений развития food-дизайна | | | | | **3** | 28 |
| **Всего:** | | | | | |  | **72(32/40)** |

# **3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ 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, протирочная 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.rи](http://www.gastronom.rи)
6. 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 ПРОГРАММЫ 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** |
| **Уметь:**   * Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; * Пользоваться нормативной и специальной литературой; * Разрабатывать новые виды оформления; * Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; * Пользоваться инструментами для карвинга; * Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. | 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 | Работа в малых группах.  Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы |
| * Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; * Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; * Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. | Работа в малых группах.  Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы |
| **Знать:**   * Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; * Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; * Основные приемы изготовления украшений. | ОК1, ОК3,ОК4,ОК5,ОК8 | Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы |
| * Простейшие примеры декоративной вырезки; * Основы карвинга; * Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; * Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. | ОК1, ОК3,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 | Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы |
| * 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. | ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5 | Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы |