

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Южный
аграрный техникум»
О.В. Ванева
Приказ № 14 от 08.09 2017 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ**
название учебной дисциплины

2017 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.01.09 Повар, кондитер.
код наименование профессии

Организация-разработчик: КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчики:

Буйницкая Вера Петровна, преподаватель.
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СЛУЖАЩИХ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ

название учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

43.01.09 Повар, кондитер.
код наименование профессии

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции» может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

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 - **162** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **108** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **54** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
Практические и лабораторные занятия	62
Контрольные работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	2

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
Раздел 1 Основы эстетики			24	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		1	
Предмет, задачи эстетики и дизайна	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Профессиональная значимость дисциплины. Краткая история возникновения эстетики.	1	
Тема 1.2	Содержание учебного материала		5	2
Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	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	1	
	2	Основные виды цветов. Что такое цвет. Представление о спектре. Виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплостудность.	1	
	3	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	1	
	4	Взаимосвязь дизайна и стиля. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит.	1	
	5	Подбор столового белья и посуды для подачи блюд. Виды столовой посуды и столового белья. Сочетание световой гаммы посуды и белья с подаваемыми кулинарными блюдами.	1	
Практические работы			4	
	1	Заполнение таблицы: «Влияние цвета на человека и его аппетит»	1	
	2	Составить схему: «Основные виды столового белья»	1	
	3	Заполнение таблицы: «Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды»	1	
	4	Заполнение таблицы: «Характеристика стеклянной и хрустальной посуды»	1	

Тема 1.3 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд.	Содержание учебного материала		7	3
	1	Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции. Современные требования предъявляемые к оформлению и отпуску кулинарных изделий. виды и направления дизайна. Роль дизайна в формировании кулинарной продукции.	1	
	2.	Эстетика и дизайн бутербродов. Основные правила украшения бутербродов. Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Классификация и ассортимент бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.	1	
	3	Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок. Принципы декорирования блюд и закусок. Возможные приемы и способы оформления блюд и закусок. Подбор посуды для подачи блюд и закусок.	1	
	4	Эстетика и дизайн кулинарных блюд. Принципы декорирования кулинарных блюд. Возможные приемы и способы оформления, подбор посуды для подачи блюд и закусок.	1	
	5	Эстетика и дизайн детских блюд. Основные правила украшения детских блюд. Характеристика продуктов, используемых для украшения, возможные приемы и способы оформления.	1	
	6.	Способы декорирования овощей и фруктов. Подготовка овощей и фруктов к декорированной вырезке. Товароведная характеристика, овощей, фруктов, условия и сроки хранения. Подбор профессионального инструмента.	1	
	7.	Способы декорирования банкетных блюд и закусок. Эстетические требования, стиль и мода, предъявляемые к оформлению банкетных блюд и закусок. Техника и способы оформления банкетных блюд.	1	
	Практические и лабораторные работы		5	
	1.	Заполнение таблицы: «Использование продуктов при оформлении кулинарной продукции»	2	
	2.	Составление таблицы: «Товароведная характеристика и сроки хранения овощей и фруктов».	1	
	3.	Приемы и способы оформления кулинарных блюд.	1	
	4.	Правила подбора посуды для подачи блюд и закусок.	1	
	Контрольная работа		2	
	1.	Контрольные вопросы и задания по разделу.	2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1.		10	3	

	<p>1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников».</p> <p>2. Самостоятельная работа с источниками информации.</p> <p>3. Изучение направлений развития food-дизайна</p> <p>4. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по предлагаемым темам.</p> <p>5. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, составление отчетов про практическим занятиям.</p>		
Раздел 2. Карвинг		24	
Тема 2.1 Продукты и инструменты для карвинга	Содержание учебного материала		3
	1	Понятие карвинга. История возникновения карвинга. Техника мастеров Китая, Японии, Таиланда. Современный европейский карвинг.	1
	2	Подготовка продуктов для карвинга. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.	1
	3	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга.	1
	Практические занятия		2
	1	Ознакомление с инструментами для карвинга. Техника безопасности при работе с инструментами для карвинга.	2
Тема 2.2 Украшения из овощей и фруктов путем карвинга.	Содержание учебного материала		4
	1	Украшения из картофеля и корнеплодов и лука. (редис, редька, морковь, свекла) основные правила и способы подготовки овощей для карвинга. Виды украшения из овощей методом карвинга.	1
	2	Украшения из тыквенных овощей. основные правила и способы подготовки овощей для карвинга. Виды украшения из огурца, тыквы, кабачка, арбуза, дыни методом карвинга.	1
	3	Украшения из фруктов. Основные правила и способы подготовки цитрусовых фруктов, яблок, груш для карвинга. Виды украшения из фруктов методом карвинга.	1
	4	Украшения из живых цветов. Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Основные правила оформления блюд живыми цветами.	1
	Практические и лабораторные занятия		13
1	Техника вырезания украшения из моркови, редиса и редьки.	2	

	2	Техника вырезания украшения из лука репчатого и зеленого.	1	
	3	Техника вырезания украшения из огурца кабачков.	2	
	4	Техника вырезания украшения из тыквы и арбуза.	2	
	5	Техника вырезания украшения из цитрусовых фруктов.	2	
	6	Техника вырезания украшения из яблок и груши.	2	
	7	Техника украшения из живых цветов.	2	
	Контрольная работа		2	
	1	Контрольные вопросы и задания по разделу.	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по предлагаемым темам. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, составление отчетов по практическим занятиям. 3. Изучение направлений развития карвинга. 4. Подготовка презентации на тему: «Карвинг – искусство красивого стола» 5. Подготовка творческих работ по темам: «Карвинг – декор овощей и фруктов», «Мукимоно- искусство раскладки листьев», «Кэсалак – искусство вырезания по фруктам и овощам».		10	3
Раздел 3. Рисование и лепка (3 курс)			24	
Тема 3.1. Основы рисования	Содержание учебного материала		5	2
	1.	Цель и задачи рисунка. Основное понятие рисунка. Виды рисунка, материалы и принадлежности для рисунка. Особенности рисунка при оформлении кулинарных и кондитерских блюд и изделий. Техника рисования и ее разнообразие.	1	
	2.	Орнамент. Основное понятие «орнамента», темы, используемые для создания орнамента. Виды орнамента. Использование орнамента в кулинарии.	1	
	3.	Цвет в композиции рисунка. Понятие о цвете, цветовой спектр и цветовой круг. Основные характеристики цвета, колорит, цветовая гармония. Виды смешения цвета	1	
	4.	Рисование с натуры. Понятие о рисунке с натуры, подготовка к рисования с натуры. Техника рисования с натуры овощей, фруктов и растений, пирожных и тортов.	1	
	5.	Композиция тортов и пирожных. Использование законов композиции для	1	

		декоративного оформления тортов. Композиция квадратного и круглого тортов. Композиция пирожных и корзинок с цветами, бутербродов.		
		Практические и лабораторные занятия	4	
	1.	Рисование композиционно-замкнутого, ленточного и сетчатого орнамента.	1	
	2.	Рисование с натуры овощей и фруктов.	1	
	3.	Рисование с натуры тортов и пирожных.	2	
Тема 3.2. Основы лепки.		Содержание учебного материала	5	
	1.	Содержание и задачи лепки. Язык скульптуры и динамика объема. Основное понятие лепки.. виды скульптурных изображений. Инструменты и материалы для лепки.	1	
	2.	Приемы и техника лепных изображений. Основные способы техники лепных изображений. Приемы лепки (скатывание, раскатывание, сплющивание, вдавливание, прищипывание, оттягивание, заглаживание). Создание фактуры.	1	
	3.	Особенности лепки. Лепка растений и рельефного орнамента, последовательность лепки с натуры растительного рельефа, лепка рельефа путем наложения формы на основу. Последовательность лепки овощей, фруктов, грибов.	1	
	4.	Изготовление макетов тортов. Особенности изготовления макетов тортов. Этапы работы по изготовлению макета торта.	1	
	5.	Изготовление макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам. Основные процессы по изготовлению макета (разработка эскиза, тематика эскиза, подбор каркаса, техника покрытия каркаса макета, декоративное оформление макета торта).	1	
		Практические и лабораторные занятия	8	
	1.	Отработка техники лепки листочков и цветов из соленого теста.	2	
	2.	Отработка техники лепки овощей, фруктов и грибов из соленого теста.	2	
	3.	Изготовление макета торта по эскизу	2	
	4.	Изготовление по эскизу макет кулинарного изделия или блюда.	2	
		Контрольная работа	2	
	1.	Контрольные вопросы и задания по разделу	2	3
		Самостоятельная работа при изучении раздела 3	14	

	<p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по предлагаемым темам.</p> <p>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, составление отчетов по практическим занятиям.</p> <p>3. Изучение приемов и техники лепных изображений.</p> <p>4. Подготовка презентации на тему: «Мастер-классы по лепке декора для кондитерских изделий».</p> <p>5. Подготовка творческих работ по темам: «Украшение тортов из соленого теста», «Лепка с натуры овощей, фруктов, грибов», «Техника изготовления макетов тортов по эскизу», «Техника изготовления макетов кулинарных изделий и блюд по эскизам».</p>		
Раздел 4		36	
Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			
Тема 4.1. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	6	2
	1. Украшение из крема. Приемы и приспособление для украшения пирожных и тортов. Применение кондитерских гребенок, корнетиков, отсадочных мешков.	1	
	2. Украшение из желе, фруктов и рисовальной массы. Техника украшения тортов и пирожных желе (заливка, многослойное, мраморное и мозаичное желе), фруктовой рисовальной массой, свежих фруктов и цукатов.	1	
	3. Украшение из помады, глазури, кандира. Правило нанесения помады на поверхность изделий, техника изготовления рисунка из помады. Виды глазури и ее использования для украшения тортов и пирожных. Использование кандира в кондитерском производстве.	1	
	4. Украшение из сахарных мастик и марципана. Характеристика сахарных мастик и марципана. Использование сахарной мастики в кондитерском производстве. Использование марципана при украшении тортов и пирожных.	1	
	5. Украшения из посыпки и шоколада. Виды посыпок (бисквитная крошка, песочная крупка, сахарная нетающая посыпка, посыпка «цветная вермишель», шоколадная крупка) и их использование. Использование шоколада в кондитерском производстве. Шоколадная глазурь и имитаторы шоколада – использование в кондитерском деле.	1	
	6. Украшение из карамели. Приготовление карамели и карамельной массы. Техника приготовления ливной карамельной массы, атласной, пузырьковой и пластичной карамельной массы.	1	

	Практические и лабораторные занятия	26	
1.	Отработка приготовления многослойного и мраморного желе.	2	3
2.	Отработка техники нанесения рисунков из рисовальной массы	2	
3.	Приготовление помады и глазирование кондитерских изделий.	4	
4.	Выполнение цветов из сахарной пасты	2	
5.	Изготовление украшений из мастики	4	
6.	Изготовление украшений из марципана	4	
7.	Изготовление украшений из шоколада	4	
8.	Выполнения украшений из карамели	4	
	Контрольная работа	2	
1.	Контрольные вопросы и задания	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 4	20	3
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по предлагаемым темам.		
	2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, составление отчетов по практическим занятиям.		
	3. Изучение приемов и техники приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		
	4. Подготовка презентаций по темам: «Искусство кондитера», «Виды отделочных полуфабрикатов для тортов», «Основной декор тортов и пирожных»		
	5. Подготовка творческих работ по темам: «Украшение тортов из различных кремов», «Лепка декора для тортов из мастики», «Техника изготовления фигурок из кандида», «Техника изготовления декора из марципана», «украшение из шоколада».		
	Дифференцированный зачет	2	3
	Всего:	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства

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.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кухне ресторана:

– 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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
4. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
6. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд.) (в электронном формате) 2017 Анфимова Н.А.
7. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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 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>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; – Пользоваться нормативной и специальной литературой; – Разрабатывать новые виды оформления; – Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, 	<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>

<p>композиционное чувство и художественный вкус;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Пользоваться инструментами для карвинга; – Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. 		
<ul style="list-style-type: none"> – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 		<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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<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"> – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<p>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</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"> – 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; 	<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,</p>

– Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.		внеаудиторной самостоятельной работы
--	--	--------------------------------------

