

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Гатчинский государственный университет»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации
Е.В. Карпичев
«26» декабря 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания

По специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная

Гатчина, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчики: Шишелова С.С. преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 12 от 24 декабря 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины.....	4
3. Структура и содержание учебной дисциплины.....	8
4. Условия реализации учебной дисциплины.....	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении продукции общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении продукции общественного питания входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 78 часов;

Срок реализации рабочей программы:

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2027 г.

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении продукции общественного питания является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, знаниями и умениями:

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 5.4 ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<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; – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных

	оформления кондитерских изделий; <ul style="list-style-type: none"> – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; – Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; – Проявлять свою творческую индивидуальность; 	ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; <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; – Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
--	--	---

В рамках изучения программы формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных	ЛР 9
или стремительно меняющихся ситуациях.	
Забывающий о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12

**3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т.ч.:	
лекции	39
лабораторные занятия	-
практические занятия	39
самостоятельная работа	2
консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Основы эстетики		9/9/-	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 5.4 ОК 03 ЛР 01-12
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна		3	
	Предмет, задачи эстетики и дизайна: ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	3	
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.		6	
	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.	3	
	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях: Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Цветовая гамма изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке) в зависимости от цвета.	3	
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий		20/12/8	
Тема 2.1 Продукты и инструменты		2	
	Продукты и инструменты для оформления блюд и кулинарных изделий: характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений, подготовка продуктов, инструменты для украшения, карвинг.	2	
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей		4	
	Украшения из картофеля и корнеплодов, лука: (редис, редька, морковь, лук, турнепс).	2	
	Украшения из плодовоовощных растений, тыквы и огурцов, цукини.	2	
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов		4	
	Украшения из цитрусовых.	2	
	Украшения из косточковых и семечковых, экзотических плодов.	2	
Тема 2.4 Украшение блюд и кулинарных изделий		2	
	Современные тенденции в украшении блюд.	2	
	Практические работы	8	
	№ 1 Изготовление украшений из овощей и плодов.	4	

	№ 2 Изготовление украшений из фруктов.	4	
	Самостоятельная работа (выполнение домашних заданий):	2	
	- проработка конспектов уроков	1	
	- проработка учебной литературы	1	
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий		46/18/28	
Тема 3.1 Основы рисования и лепки		8	
	Основы рисования: материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью.	4	
	Основы лепки: понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Содержание и задачи лепки.	4	
	Практические работы	12	
	№ 3 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.	4	
	№ 4 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных, тортов.	4	
	№ 5 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов, украшений их пластилина.	4	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		10	
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения .	2	
	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.	4	
	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании.	4	
	Практические работы	16	
	№ 6 Изготовление животных, птиц, фруктов, цветов из мастики. Изготовление украшений из мастики.	4	
	№ 7 Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.	4	
	№ 8 Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты	4	
	№ 9 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.	4	

	Дифференцированный зачет		
	Всего	80	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет (Аудитория №52) оснащенный в соответствии с п. 6.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов, мультимедийный комплекс.

Лаборатория учебная кухня ресторана.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и /или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва :КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: . — <https://book.ru/book/949524>
2. Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва :КноРус, 2024. — 148 с. Рагель, С.И..
3. Технология приготовления пищи : Учебное пособие / С.И. Рагель — Минск : РИПО, 2023. — 604 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — URL: <https://book.ru/book/955114>
4. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>
5. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. -10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

4.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники

1. 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.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

5. 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
Уметь: <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, композиционное чувство и художественный вкус; – Пользоваться инструментами для карвинга; – Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. 	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 5.4 ОК 03	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<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. 		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: <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; 	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 5.4 ОК 03	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных

– Основные приемы изготовления украшений.		индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<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. 	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 5.4 ОК 03	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<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; – Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. 	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 5.4 ОК 03	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы

