

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»

Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУП.03 Художественно-эстетическое оформление блюд
общеобразовательного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины «Художественно-эстетическое оформление блюд» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413, на основе положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 года № 371, на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565, и с учетом получаемой специальности.

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ольга Юрьевна Медведева

ОДОБРЕНО

Предметной/предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»

Председатель Колесникова Н.Н.

Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2025г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	3
1.1 Область применения программы.....	3
1.2 Цель и место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	3
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	Ошибка! Закладка не определена.
3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	Ошибка! Закладка не определена.
3.3 Перечень лабораторных и практических работ	18
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
4.1 Материально-техническое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	Ошибка! Закладка не определена.
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	23
5.1 Текущий контроль	23
5.2 Промежуточная аттестация.....	Ошибка! Закладка не определена.
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	Ошибка! Закладка не определена.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Художественно-эстетическое оформление блюд» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Цель и место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Художественно-эстетическое оформление блюд» относится к общеобразовательному циклу программы подготовки специалистов среднего звена и относится к предметной области ФГОС среднего общего образования.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Учебная дисциплина «ДУП.03 Художественно-эстетическое оформление блюд» имеет междисциплинарную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами «Русский язык», «Математика», «Обществознание», «Основы безопасности и защиты Родины».

Учебная дисциплина «Художественно-эстетическое оформление блюд» является предшествующим для изучения следующих профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «ДУП.03 Художественно-эстетическое оформление блюд» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Общие и профессиональные компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Личностные / метапредметные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты освоения учебной дисциплины отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: трудового воспитания: <i>ЛР23. готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</i> <i>ЛР25. интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</i> Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают: 8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: <i>МР6. развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</i> б) базовые исследовательские действия: <i>МР19. выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</i>	ПР61 владение навыками оформления блюд;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты освоения учебной дисциплины отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: ценности научного познания: <i>ЛР32. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</i> Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают: 8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: <i>МР21. владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</i>	ПР61 владение навыками оформления блюд;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают: 8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <i>МР31. понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</i> <i>МР32. выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</i> <i>МР33. принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</i> <i>МР34. оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</i> 8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: <i>МР54. принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</i> <i>МР56. признавать свое право и право других людей на ошибки;</i> <i>МР57. развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</i>	ПР61 владение навыками оформления блюд;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины отражают: 8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: <i>МР15. разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</i> <i>МР16. осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</i> 8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: <i>МР45. давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</i>	ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 2.5 Осуществлять приготовление,		ПР61 владение навыками

творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		ПР61 владение навыками оформления блюд;

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПР61 владение навыками оформления блюд; ПР62 владение навыками безопасной работы при использовании инструментов и приспособлений;

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66	66
в т. ч.:		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	66	66
теоретическое обучение	0	0
лабораторные занятия	66	66
Промежуточная аттестация <i>дифференцированный зачет</i>		

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ОК, ПК	Код ПР, ЛР, МР,
1	2	3		
РАЗДЕЛ 1 Художественное оформление блюд		48/48		
Тема 1.1 Техника оформления блюд и кондитерской продукции	Профессионально-ориентированное содержание	48/48		
	Техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов;	-	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
	В том числе практических и лабораторных занятий	48/48		
	Лабораторное занятие № 1 Техника нанесения различных линий айсингом	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие № 2 Техника нанесения орнамента и его виды	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33;

				MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие № 3 Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров айсингом	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №4 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы айсингом	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №5 Рисование с натуры растений	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №6 Рисование фруктов и овощей	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33;

				MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №7 Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №8 Рисование животных	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №9 Рисунки по мотивам русских народных сказок	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №10 Техника нанесения 3D рисунка	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5;	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33;

			ПК5.3-ПК5.5	MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №11 Рисование с натуры пирожных	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №12 Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №13 Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №14 Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5;	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33;

			ПК5.3-ПК5.5	MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №15 Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
РАЗДЕЛ 2 Лепка		18/18		
Тема 2.1 Техника лепки	Профессионально-ориентированное содержание	18/18		
	Техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.	-	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18		
	Лабораторное занятие №16 Последовательность лепки растительного орнамента	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19 ЛР32; MP21; MP31; MP32; MP33; MP34;MP54; MP56; MP57; MP15;MP16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №17 Последовательность лепки фруктов и овощей	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07	ЛР23; ЛР25 MP6; MP19

			ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №18 Последовательность лепки цветов	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №19 Последовательность лепки животных и птиц	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №20 Изготовление макета блюда по эскизу	2/2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №21 Изготовление макета пирожного по эскизам	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19

			ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
	Лабораторное занятие №22 Изготовление макетов тортов по эскизам	4/4	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	ЛР23; ЛР25 МР6; МР19 ЛР32; МР21; МР31; МР32; МР33; МР34;МР54; МР56; МР57; МР15;МР16 ПР61;ПР62
Промежуточная аттестация				
Всего:		66/66		

3.3 Перечень лабораторных и практических работ

Темы лабораторных и (или) практических занятий	Краткое содержание/ описание (цель работы)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение (при необходимости)
РАЗДЕЛ 1 Художественное оформление блюд		
Лабораторные занятия		
Лабораторное занятие № 1 Техника нанесения различных линий айсингом	Нанесение различных линий на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская.
Лабораторное занятие № 2 Техника нанесения орнамента и его виды	Нанесение орнаментов на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская.
Лабораторное занятие № 3 Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров айсингом	Рисование на тарелке геометрических фигур	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская.
Лабораторное занятие №4 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы айсингом	Рисование с натуры геометрических фигур на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №5 Рисование с натуры растений	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №6 Рисование фруктов и овощей	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протирания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки,

		насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №7 Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №8 Рисование животных	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №9 Рисунки по мотивам русских народных сказок	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №10 Техника нанесения 3D рисунка	Рисование на тарелке	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №11 Рисование с натуры пирожных	Рисование оформления поверхностей пирожных	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №12 Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции	Рисование оформления поверхности тортов	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №13 Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции	Рисование оформления поверхности тортов	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская

Лабораторное занятие №14 Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции	Рисование оформления поверхности тортов	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №15 Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции	Рисование оформления поверхности тортов	Производственный стол, индукционная плита, миксер, сито для протираания, поварские ножи, лопатки, ложки столовые, диспенсер для соуса, кондитерские мешки, насадки. Тарелка белая плоская
РАЗДЕЛ 2 Лепка		
Лабораторное занятие №16 Последовательность лепки растительного орнамента	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №17 Последовательность лепки фруктов и овощей	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №18 Последовательность лепки цветов	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №19 Последовательность лепки животных и птиц	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №20 Изготовление макета блюда по эскизу	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №21 Изготовление макета пирожного по эскизам	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски, сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
Лабораторное занятие №22	Лепка из соленого теста	Производственный стол, разделочные доски,

Изготовление макетов тортов по эскизам		сито для просеивания, скалка, миски, лопатки, формы фигурные. Тарелка белая плоская
--	--	---

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 14.05.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1861798> (дата обращения: 14.05.2025). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1225396> (дата обращения: 14.05.2025). – Режим доступа: по подписке.

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: научный журнал — URL : <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707> (дата обращения: 24.04.2025). - Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания : сайт. - URL : https://www.pitportal.ru/samples_docs/ (дата обращения: 24.04.2025). - Текст : электронный.

2. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф": сайт. - URL : www.creative-chef.ru (дата обращения: 24.04.2025). - Текст : электронный.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

5.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (ОК и ПК, ПР, ЛР, МР)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	РАЗДЕЛ 1 Художественное оформление блюд	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	Лабораторное занятие	См. ниже
2	РАЗДЕЛ 2 Лепка	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	Лабораторное занятие	См. ниже

Критерии оценки лабораторного занятия:

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

5.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения учебной дисциплины «Художественно-эстетическое оформление блюд» позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Художественно-эстетическое оформление блюд» – дифференцированный зачет

Результаты обучения (ОК и ПК)	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК2.4-ПК2.7 ПК 3.3-ПК3.6 ПК4.2-ПК4.5; ПК5.3-ПК5.5	Лабораторная работа: лепка различных орнаментов и цветов Критерии оценки: «Отлично» - требования полностью соблюдены. Она отражает последовательно, логично и наглядно весь процесс изготовления изделия. Рисунок выполнен технически грамотно, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям, имеет свою индивидуальность. При изготовлении были соблюдены все правила техники безопасности. Работа планировалась и выполнялась обучающимся самостоятельно. Выполнение дополнительных заданий – уверенное, последовательность действий правильная, грамотная, логичная. «Хорошо» - рисунок имеет небольшие отклонения от рекомендаций.. При изготовлении были соблюдены все

	правила техники безопасности. Работа планировалась и выполнялась обучающимся в целом самостоятельно, с незначительной помощью наставника. Выполнение дополнительных заданий – в целом уверенное, последовательность действий в целом правильная, грамотная, но могут быть некоторые незначительные ошибки. Работу можно использовать как пособие на уроках по данной дисциплине или на других дисциплинах/МДК или частного использования. «Удовлетворительно» - рисунок выполнен с отклонениями от требований. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, индивидуальности, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью наставника, прослеживается ситуационный (неустойчивый) интерес ученика к работе. Выполнение дополнительных заданий – неуверенное, последовательность действий не всегда правильная, логичная, требуется наводящий вопрос или некоторая подсказка. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Лучшие работы могут быть использованы как наглядные пособия, направлены на выставку технического и декоративно-прикладного творчества или для личных целей.
--	--

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора)	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6.Оценка полученного продукта
2	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения	–Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание.

		(освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	–поддержание работоспособности обучающихся на занятии; –позитивная психологическая атмосфера.	Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1.Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1.Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4.Определение правил и наказаний за их нарушение. 5.Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7.Кульминация

				игры. Определение «победителя». 8.Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.
--	--	--	--	--

