

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.15 Эстетика и дизайн в оформлении**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское  
2016г.**

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1

От «26» 08 2016г.

Председатель  /Т.М.Ермакова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Областной  
многопрофильный техникум

 Н.И.Курицын  
«26» 08 2016г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель филиала НОЮ  
«Вознесенское РАИПО»

 /А.Н.Парамонов/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10  
Технология производства общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.15 Эстетика и дизайн в оформлении

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и относится к общепрофессиональным.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: получить навыки грамотного оформления для решения творческих задач в производственной деятельности.

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

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

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

- ассортимент и классификацию блюд и закусок;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;
- основные приёмы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;

- основы карвинга;
- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- технику и варианты оформления блюд и закусок;
- требования к безопасности хранения блюд и закусок;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок.

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Обучающийся, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	78
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	26
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	26
в том числе: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме: «Презентация предприятия общественного питания» - подготовка сообщений и информации по теме «Сервировка стола», «Методы и формы обслуживания», «Средства рекламы», (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки).	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.Содержание разделов дисциплины ОП.15 Эстетика и дизайн в оформлении

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение в дисциплину</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Профессиональная эстетика и дизайн. 2. Предмет, цели, задачи дисциплины. 2. Основные направления эстетики в общественном питании. 3. Категории эстетики. Эстетические требования к организации сферы обслуживания.	2	1
<b>Тема 1.2. Эстетические элементы формирования культурного уровня.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Эстетическая культура личности. 2. Этикет на официальных мероприятиях. Профессиональные приемы в работе. 3 Применение принципов дизайна при обслуживании 4. Разновидности и особенности дизайна тематических столов.	2	1
<b>Тема 1.3. Дизайн кулинарных изделий. Эстетические свойства готовой продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания. 2. Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий. 3. Цветовые композиционные решения. Варианты оформления. 4. Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении блюд и изделий. 5. Оформление блюд в национальных и местных традициях. 6. Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для оформления блюд и изделий.	2	1
<b>Раздел 2. Дизайн в оформлении блюд и закусок.</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.1. Дизайн в оформлении холодных блюд и закусок.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок. 2. Правильное сочетание блюда и его украшения. 3. Оригинальные элементы оформления блюд и закусок.	2	1
	<b>Лабораторные работы</b>	10	3
	1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей.	4	
	2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы. 3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса. 4. Украшение мясной, рыбной и сырной тарелки.	2 2 2	



<b>Тема 2.2. Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Основные правила дизайна и оформления горячих мясных, рыбных и овощных блюд. 2. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд. 3. Правила подачи и оформление мясных горячих блюд. 4. Правила подачи и оформление овощных горячих блюд.	2	1
	<b>Лабораторные работы</b>	10	3
	1. Приготовление и оформление горячих мясных блюд. 2. Приготовление и оформление горячих рыбных блюд. 3. Приготовление и оформление горячих овощных блюд.	4 4 2	
<b>Тема 2.3. Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Основные правила дизайна и оформления сладких и мучных блюд. 2. Правила и техника подачи сладких блюд, десертов. 3. Специальная посуда, используемая для подачи сладких и мучных блюд (креманки, десертные тарелки, вазы). 4. Техника нанесения рисунков на столовую посуду. 5. Оформление стеклянной посуды для подачи.	2	1
	<b>Лабораторные работы</b>	4	3
	1. Приготовление и оформление сладких блюд. 2. Приготовление и оформление мучных блюд.	2 2	
<b>Тема 2.4. Дизайн в оформлении кондитерских и фирменных кулинарных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Принципы декорирования кондитерских и фирменных кулинарных изделий. 2. Возможные приемы и способы оформления кондитерских и фирменных кулинарных изделий. 3. Посуда, используемая для подачи кондитерских и фирменных кулинарных изделий.	2	1
<b>Тема 2.5. Ресторанный дизайн блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Теория совместимости продуктов. 2. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. 3. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. 4. Методика гарнирования. 5. Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. 6. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне.	4	1

<b>Тема 2.6. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. История карвинга. 2. Особенности карвинга разных стран. 3. Современный европейский карвинг. 4. Подготовка овощей к декоративной вырезке. 5. Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов. 6. Профессиональный инструмент.	2	1
<b>Тема 2.7. Украшение блюд зеленью.</b>	<b>Лабораторные работы</b>	2	2
	1. Приготовление и оформление фруктовой тарелки.		
<b>Тема 2.8. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Универсальный способ сделать блюдо не только вкусным, но и красивым. 2. Почетное место зелени в списке популярных кулинарных ингредиентов.	2	1
<b>Тема 2.8. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Традиция использования цветов в кулинарии. 2. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд. 3. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд.	2	1
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение ассортимента блюд и закусок. Разработать ассортимент блюд и закусок с наиболее оригинальным оформлением. Товароведная и технологическая характеристика мяса, рыбы и овощей. Условия и сроки их хранения. Изучить ассортимент европейских и кавказских мучных блюд. Техника карвинга мастеров Китая, Японии и Тайланда. Товароведная характеристика экзотических овощей и фруктов, условия и сроки хранения. Технологические свойства овощей и фруктов. Применение цветов в кулинарии. Цветочные деликатесы.		<b>26</b>	<b>3</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>78</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы и ванны, разделочные доски, набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2016. – (Электронный учебник).

**Дополнительные источники:**

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. – (Электронный практикум).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания/ Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2016. – (Электронный сборник).
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум. / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. – (Электронный практикум).
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие. (Электронный ресурс)/ Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
пользоваться нормативной и специальной литературой	Компетентностно-ориентированные задания. Экспертная оценка результатов выполнения практической работы. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов	
органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов	
организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок	
пользоваться инструментами для карвинга	
создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета	
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	
применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус	
проявлять свою творческую индивидуальность	
<b>Знания</b>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ: – тестирование по темам; – самостоятельная работа обучающихся; – написание рефератов и докладов. – работа на практических занятиях
ассортимента и классификации блюд и закусок	
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок	
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок	
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок	
вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок	
основных приёмов изготовления украшений	
простейших примеров декоративной вырезки	
основ карвинга	
правил подбора профессионального инструмента для карвинга	
техники и вариантов оформления блюд и закусок	
требований к безопасности хранения блюд и закусок	
актуальных направлений в оформлении и декорировании блюд и закусок.	