Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

 высшего образования

«Национальный исследовательский

 Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

 Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 "25" июня 2018 г.

**Рабочая программа дисциплины**

Эстетика и дизайн оформления кондитерской продукции

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2018

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик(и):

Автор:

К.т.н., доцент кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широкова Л.О.

 Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

 «18» июня 2018 г., протокол № 10

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505458177)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5](#_Toc505458178)

[3. условия реализации программы дисциплины 9](#_Toc505458179)

[4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины 10](#_Toc505458180)

# 1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**Эстетика и дизайн оформления кондитерской продукции**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальностям: СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина «Эстетика и дизайн оформления кондитерской продукции» входит в Профессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины), изучается на 4 курсе (7 семестр) проводится в сроки, определенные базовым учебным планом.

**1.3. Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью освоения дисциплины является формирование знаний и умений в оформлении кондитерской продукции.

В результате освоения дисциплины «Эстетика и дизайн оформления кондитерской продукции» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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.

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

* ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* отделочные полуфабрикаты и украшения;
* технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
* методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
* начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
* варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
* актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
* сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

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

* принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
* органолептически оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов;

консультации – 6 часов.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | ***60*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***36*** |
| в том числе: |  |
|  лекции | *18* |
|  практические занятия | *18* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***18*** |
| **Консультации** | ***6*** |
| *Итоговая аттестация в форме экзамен* |

**2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Эстетика и дизайн оформления кондитерской продукции»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы эстетики и дизайна** |  |  |  |
| Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна | **Содержание учебного материала** | *1* |
| 1 | Предмет, задачи эстетики и дизайна | *1,2* |
| 2. | Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн | *1,2* |
| 3. | Краткая история возникновения эстетики | *1,2* |
| 4. | Профессиональная значимость дисциплины | *1,2* |
| Тема 1.2. Основные направления развития эстетики и дизайна. | **Содержание учебного материала** | *1* |  |
| 1. | Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. | *1,2* |
| 2. | Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кондитерских изделий | *1,2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Изучение направлений развития food-дизайна. Разработка презентаций на эту тему | *6* |  |
| Тема 1.3. Цвет в кондитерском деле. | **Содержание учебного материала** | *2* |  |
| 1. | Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, тепло холодность. | *1,2* |
| 2. | Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения кондитерских изделий | *1,2* |
| 3. | Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий | *1,2* |
| 4. | Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля | *1,2* |
| **Раздел 2. Оформлении кондитерской продукции.** |  |  |  |
| Тема 2.1. Основы рисования и лепки. | **Содержание учебного материала** | *2* |
| 1 | Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. | *1,2* |
| 2. | Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов | *1,2* |
| 3. | Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью. | *1,2* |
| 4. | Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета | *1,2* |
| 5. | Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений | *1,2* |
| **Практические занятия:****Практическое занятие № 1.** Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.**Практическое занятие № 2.** Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.**Практическое занятие№3.** Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина. | *12* |  |
| Тема 2.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов | **Содержание учебного материала** | *6* |  |
| 1 | Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов | *1,2* |
| 2. | Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий | *1,2* |
| 3. | Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана. | *1,2* |
| 4. | Работа с шоколадом и карамелью | *1,2* |
| 5. | Технология приготовления глазури и глассажа, велюра | *1,2* |
| 6. | Технология приготовления кремов и украшений из них. | *1,2* |
| 7. | Технология приготовлению черепичного теста и тюиль, украшения из них | *1,2* |
| 8. | Готовые украшения и их сочетания | *1,2* |
| 9. | Карвинг из фруктов. Изготовление украшений из фруктов | *1,2* |
| 10. | Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий | *1,2* |
| **Лабораторные работы:**Лабораторная работа 1. Технология приготовления украшений из карамели и шоколада.Лабораторная работа 2. Технология приготовления украшений из глассажа.Лабораторная работа 3. Технология приготовления украшений из черепичного теста и тюиля. | *14* |  |
| **Практические занятия:**Практическая работа №4. Изучение техники декорирования тортов и пирожных на примере конкурсных работ ведущих кондитеров мира. | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Разработка вариантов оформления кондитерских изделий по заданию преподавателя.Разработка новых кондитерских изделий со сложным современным украшением. | *6* |
| Тема 2.3. Оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков. | **Содержание учебного материала** | *2* |  |
| 1. | Техника оформления холодных напитков. Посуда и необходимые инструменты. | *1,2* |
| 2. | Техника оформления горячих напитков. Посуда и необходимые инструменты. | *1,2* |
| 3. | Техника оформления коктейлей. Посуда и необходимые инструменты. | *1,2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Подготовка презентаций на тему «Современные направления в оформлении напитков и использование для этого современное оборудование» | *6* |  |
| Тема 4.3. Оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных. | **Содержание учебного материала** | *4* |  |
| 1 | Правила выпечки коржей и сборки торта и пирожных. | *1,2* |
| 2. | Способы украшения тортов и пирожных. | *1,2* |
| 3. | Технология приготовления конфет. | *1,2* |
| 4. | Соусы и сиропы для подачи кондитерской продукции. Методы украшения посуды для подачи кондитерской продукции. | *1,2* |
| **Лабораторные работы:**Лабораторная работа 4. Технология приготовления соусов и сиропов для украшения кондитерской продукции. | *6* |  |
| **Консультации** | ***6*** |
| **Всего:** | ***60*** |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# 3. условия реализации программы дисциплины

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета: доска, учебная мебель

* комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации;
* макеты, наглядные пособия-плакаты;
* видеоматериал

Технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (видеопроектор, экран, компьютер)

Оборудование учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха:

* рабочие места по количеству обучающихся;
* оборудование для технологического процесса;
* набор инструментов и приспособлений;
* методические указания для выполнения лабораторных работ;
* ТК и ТТК;
* тесты по технологии продукции общественного питания;
* изобразительные (образные и условно-схематические): фотографии, картины, альбомы с ассортиментом кулинарной продукции, презентации и слайды, учебные видео ролики;
* натуральные образцы кулинарной продукции;
* раздаточный материал по темам учебных дисциплин.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Олейникова А. Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты/А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 296 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-181-2, 1000 экз. http://znanium.com/bookread2.php?book=512454

**Дополнительные источники:**

1. [Магомедов Г. О.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9#none) Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70x100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. http://znanium.com/bookread2.php?book=502061
2. [Олейникова А. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9#none)Технология кондитерских изделий. Практикум: Учебное пособие/А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 600 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-182-9, 1000 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=512465>
3. [Васюкова А. Т.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9&page=2#none) Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. http://znanium.com/bookread2.php?book=415067

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями.
2. <http://www.24tort.ru/> - Кондитерский дом.
3. <http://www.candytech.ru/> - Кондитерские технологии.

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:*** органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
* применять коммуникативные умения;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
* органолептически оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
* принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* оформлять документацию.
 | Работа в малых группах.Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы.Индивидуальное тестирование. |
| **Знания:*** ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* основные критерии оценки качества полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;
* методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* отделочные полуфабрикаты и украшения;
* технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;
* актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
* основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
* органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
* методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
* начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
* варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
* актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
* сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
* температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
* основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
 | **Текущий контроль**:Работа в малых группах.Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме.Внеаудиторная самостоятельная работа по конспектированиюДомашняя работа.Экспертная оценка решения ситуационных задач.Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и контрольной работе, выполнение презентаций или сообщений, ответы на контрольные вопросы.**Рубежный контроль:**Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ.Решение задач по отдельным темам курса.**Итоговый контроль:**Экзаменационное задание. |

**Критерии оценки на экзамене**

| **Оценка** | **Критерий** |
| --- | --- |
| отлично | полно раскрыто содержание материала;материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;точно используется терминология;показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;ответ прозвучал самостоятельно,без наводящих вопросов;продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию. |
| хорошо | вопросы излагаются систематизированно и последовательно;продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;продемонстрировано усвоение основной литературы.ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя. |
| удовлетворительно | неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; продемонстрировано усвоение основной литературы.  |
| неудовлетворительно | не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала;допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. не сформированы компетенции, умения и навыки. |