

Приложение 25
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО
Руководитель ЦК

 Л.А. Быкова
« 27 » августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УНР

 И.А. Григорян
« 27 » августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 13 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской
продукции**

Сухой Лог
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД 03 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в дополнительный цикл программы имеет связь с профессиональными модулями, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.4 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	<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 оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; – применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; – проявлять свою творческую индивидуальность; 	<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 ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; – температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; – технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; – требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; – актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в</p>

	<p>части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства</p>	<p>Современные средства и устройства</p>

	информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	110
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	18
практические занятия	30
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1 Основы эстетики			
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала 1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	6 2	ПК 1.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ПК 3.4 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.3-6.5 ОК 01.10
Тема 1.2.Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.	2 Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.	2	
Тема 1.3 История возникновения эстетики	3 Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	
Тема 1.4 Основные направления развития эстетики.	Содержание учебного материала 1 Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий	4 2	
Тема 1.5. Что такое цвет.	2 Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.	2	ПК 1.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК2.7 ПК 2.8 ПК 3.4 ПК 5.2
Тема 1.6. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях.	3 Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	2	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
Тема 1.7. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	4 Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	2	ПК 6.3-6.5 ОК 01-10

	Тематика домашних заданий при изучении раздела 1 Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников» Самостоятельная работа с источниками информации. Изучение направлений развития food-дизайна			
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий				
Тема 2.1 Продукты и инструменты	Содержание учебного материала		6	ПК 1.2 ОК 01-10
	1	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.	2	
Тема 2.2. Инструменты для украшения блюд	2	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.	2	
Тема 2.3. Правила подбора профессионального инструмента	3	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга	2	
Тема 2.4 Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала		8	ПК 1.2 ОК 01-10
	1	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)	2	
Тема 2.5. Украшения из лука	2	Украшения из лука Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.6. Украшения из плодовоовощных растений	3	Украшения из плодовоовощных растений Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.7. Украшения из десертных овощей	4	Украшения из десертных овощей Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.8. Украшения из тыквы и огурцов	5	Украшения из тыквы и огурцов. Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.9 Общая характеристика Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала		2	
	1	Украшения из цитрусовых плодов. Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.10. украшения из цитрусовых, косточковых и семечковых плодов.	2	Украшения из косточковых и семечковых плодов. Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	ПК 1.2 ОК 01-10
Тема 2.11. Украшения из экзотических плодов	3	Украшения из экзотических плодов. Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.12. Украшение	Содержание учебного материала		2	

бутербродов	1	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.	2	
Тема 2.13. Современные технологии украшения бутербродов	2	Современные тенденции в украшении бутербродов.	2	ПК 3.4 ПК 6.1 – 6.5. ОК01-10
		Тематика домашних заданий при изучении раздела 2 Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг» Самостоятельная работа с источниками информации.	8	
Тема 2.14 украшения из теста		Классификация видов теста. Характеристика видов теста, используемых для украшения хлебобулочных изделий.		ПК 5.2 ПК 5.3
		Практическая работа № 1 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов из теста	2	ПК 5.4 ПК 5.5
		Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов из теста	2	ПК6.3-6.5
		Упражнения по лепке украшений из теста (колпаки, сеточки и т. д.)	2	ОК01-10
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий				
Тема 3.1 Основы рисования и лепки		Содержание учебного материала	6	
	1	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.	2	
Тема 3.2. Колорит, цветовая гамма.	2	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов	2	
Тема 3.3. Виды смешения цвета в кондитерском производстве	3	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета	2	
Тема 3.5.Содержание и задачи лепки.	5	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений	2	ОК 01-10 ПК 5.4 ПК 5.5
		Практическая работа № 2 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.	2	
		Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2	
		Изготовление трафаретов	2	
		Изготовление трафаретов	2	
		Практическая работа № 3 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных.	2	

	Рисование с натуры прямоугольных, квадратных тортов	2	
	Самостоятельное рисование круглого торта.	2	
	Практическая работа № 4 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.	2	
	Изготовление украшений из пластилина.	2	
Тема 3.6. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	6	ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01-10
	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.	2	
Тема 3.7. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов из мастики	2 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	2	
Тема 3.8. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов из шоколада	3 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: шоколада. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	2	
Тема 3.9. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов из изомальта	4 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: изомальта. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий	2	
	Практическая работа № 5 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.	2	ПК 1.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.4 ПК 5.2 ПК 5.3
	Изготовление украшений из шоколада.	2	
	Изготовление украшений из мастики	2	
	Изготовление украшений из мастики	2	
	Лабораторная работа №1	2	

	Выполнение украшений (фигур) из овощей и фруктов.		ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01.10
	Выполнение украшений (фигур) из овощей и фруктов.	2	
	Приготовление овощных (фруктовых) чипсов	2	
	Лабораторная работа №2 Выполнения украшений из карамели	2	
	Выполнение цветов из сахарной пасты	2	
	Засахаривание живых цветов	2	
	Лабораторная работа №3 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду	2	
	Проведение фламбирования кондитерских изделий	2	
	Тематика домашних заданий Подготовка к зачету		
	Самостоятельная работа: Выполнения украшений из карамели, сахарной мастики из шоколада. Защита работ.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		110	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
- 2.Стол-1
- 3.Стул-1
- 4.Шкафы-2
- 5.Тумба-2
- 6.Доска меловая-1
- 7.Шторы-10
- 8.Столы ученические -15
- 9.Стулья -30
- 10.Аптечка-1
- 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место мастера производственного обучения:

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.

		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. 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 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384 с.
3. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>

4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»

5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал

6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; – Пользоваться нормативной и специальной литературой; – Разрабатывать новые виды оформления; – Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; – Пользоваться инструментами для карвинга; – Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. 	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8. ПК 1.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.4 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 		<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий.</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; – Основные приемы изготовления 	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий</p>

украшений.		
<ul style="list-style-type: none"> – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<p>ОК1, ОК3,ОК4,ОК5,ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.3-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; – Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; – Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; – Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. 	<p>ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.3-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий. Дифференцированный зачет</p>