

АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.17 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

Тамбов, 2021

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу по дисциплине
Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского
облпотребсоюза»

Куксовой Надежды Станиславовны

Рабочая программа учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Программа дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий составлена в соответствии с потребностями инновационной экономики Тамбовской области и перспективами развития потребительской кооперации.

В рабочей программе, в полном объеме, представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, продуманы формы и методы самостоятельной работы, указана основная и дополнительная учебная литература, и средства обучения. Отражает контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Охватывает изучение вопросов: основные направления развития современного дизайна тортов и пирожных; техника и композиция рисунка; процесс создания объемного изображения из пластилина; закономерность расположения предметов в пространстве; лепка с натуры; подготовка сырья к производству мучных и кондитерских изделий; технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов; элементы оформления пирожных и тортов, отражающих деятельность предприятий общественного питания потребкооперации в условиях рыночных отношений Решать производственные задачи с учетом рыночной экономики. Особое внимание уделяется развитию у студентов профессиональных и общих компетенций.

В целом рабочая программа, разработанная преподавателем Куксовой Н.С., соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

Председатель правления,
начальник управления
оптово-розничной торговли



М.В. Зоткин

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского
облпотребсоюза»
Куксовой Надежды Станиславовны

Рабочая программа учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений. Рабочая программа отражает место дисциплины в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемой, дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины. В Структуре и содержании учебной дисциплины паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы обучающихся, перечислены виды обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы и форма итоговой аттестации по дисциплине

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций ОК1-ОК11 определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане. В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины. Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем. Все темы, отвечают требованиям современности. В результате изучения дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:

Преподаватель
технологических дисциплин



Акозьина Ю. П.

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии коммерческо-
технологических
и товароведных дисциплин
Протокол № 7 от 28 июня 2021
Председатель цикловой комиссии
Струкова а.М.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
воспитательной работе
И.В. Алдашкина
И.В. Алдашкина 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Куксова Надежда Станиславовна - преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. Акользина Ю.П. – преподаватель технологических дисциплин
2. Зоткин М.В. – председатель правления, начальник управления оптово-розничной торговли

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.18 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-11

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; - Пользоваться нормативной и специальной литературой; - 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.

В рамках изучения программы формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и	ЛР 3

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.18 «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Объем образовательной программы	62
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы эстетики и дизайна оформления кондитерских изделий		4	
Тема 1.1 Предмет, цели и задачи дисциплины. Основы эстетики.	Содержание учебного материала 1 Предмет, цели и задачи дисциплины. Основы эстетики. 2 Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции. Самостоятельная работа обучающихся	4 2 2	1
Раздел 2. Основы рисования и лепки		12	
Тема 2.1 Техника рисунка орнамента	Содержание учебного материала 3 Рисование: определение, цели, задачи, значение. Практические занятия 1 Упражнения по технике начертания различных линий.	2 2 2	2
Тема 2.2 Основы лепки	Содержание учебного материала 4 Лепка: определение, содержание, задачи, объекты. Практические занятия 2 Последовательность и техника лепки с натуры цветов 3 Последовательность и техника лепки с натуры фруктов и овощей 4 Последовательность и техника лепки с натуры животных и птиц	2 2 6 2 2 2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3		28	

Изготовление элементов художественного декора			
Тема 3.1. Отделочные полуфабрикаты из различных видов крема	Содержание учебного материала		2
	5	Технологический процесс приготовления украшений из масляного, белкового кремов, сливок, мусса, суфле.	2
	Лабораторные работы		4
	1	Отработка навыков работы с кондитерским мешком, корнетиком, гребенкой	2
	2	Отработка приемов и навыков по приготовлению украшений из масляного, белкового кремов, сливок, мусса, суфле.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Желе. Гель. Украшения из свежих цветов, ягод, фруктов, шоколада	Содержание учебного материала		4
	6	Украшения из свежих цветов, ягод, фруктов, желе, гелей	2
	7	Технологический процесс приготовления украшений из шоколада	2
	Лабораторные работы		2
	3	Приготовление украшений из свежих цветов, ягод, фруктов, шоколада, желе, гелей	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3. Украшения из мастики, сахарной пасты, марципана	Содержание учебного материала		2
	8	Технологический процесс приготовления мастики и украшений из нее	2
	Лабораторные работы		2
	4	Изготовление украшений из мастики	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4. Украшения из глазури, беже и различных видов теста	Содержание учебного материала		2
	9	Технологический процесс приготовления глазури и украшений из нее	2
	Лабораторные работы		2
	5	Глазирование и украшение поверхности изделий глазурью	2

	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 3.5 Украшения из карамели, фонданта, кандира	Содержание учебного материала		4	
	10	Технологический процесс приготовления украшений из фонданта, кандира	2	2
	11	Технологический процесс приготовления украшений из карамели	2	
	Лабораторные работы		2	
	6	Изготовление из кандира объемной фигурки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 3.6. Бинекс. Жидкие украшения. Посыпки	Содержание учебного материала		2	
	12	Бинекс. Жидкие украшения. Посыпки	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 4 Декоративное оформление десертов и кондитерских изделий			18	
Тема 4.1. Оформление десертов	Содержание учебного материала		2	
	13	Эстетические требования к оформлению десертов. Использование средств и приемов композиции к их оформлению	2	
Тема 4.2. Оформление пирожных	Содержание учебного материала		2	
	14	Элементы формирующие эстетические свойства пирожных	2	2
	Лабораторные работы		6	
	7	Последовательность и техника выполнения операций при оформлении различных пирожных	2	
	8	Компоновка элементов отделки пирожных различных размеров и форм	2	
	9	Оценка качества готовых пирожных	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 4.3 Оформление	Содержание учебного материала		2	

тортов	15	Эстетические требования к оформлению тортов	2	2
	Лабораторные работы		6	
	10	Последовательность и техника выполнения операций при оформлении различных тортов	2	
	11	Компоновка элементов отделки тортов различных размеров и форм	2	
	12	Оценка качества готовых тортов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Всего:			62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

2.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся 25 мест; раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/12-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с.
2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 384 с. цв. ил
3. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с., [16] с. цв. ил.
4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/5-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 240 с.
5. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/5-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 352с.

6. Морозова М. А. Работа на контрольно - кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/2-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192с.
7. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192 с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с цв. ил.
9. Синицына А. В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 304 с. цв. ил.
10. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 176 с. цв. ил.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования. М. : Издательский центр «Академия», 2011
12. Кулинария. Лабораторный практикум. М. : Издательский центр «Академия»,2011
13. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2009
14. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». М. : Издательский центр «Академия», 2011
15. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М. : Издательский центр «Академия», 2011
16. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. : Издательский центр «Академия», 2010
17. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М. : Издательский центр «Академия», 2011

Дополнительные источники:

1. Амфимова Н. А. Кулинария «Повар-кондитер». М; ПрофОбрИздат, 2002
2. Ботов Т. И. «Тепловое и техническое оборудование предприятия торговли и общественного питания», 2003
3. Дубцов Г. Г. «Товароведение пищевых продуктов», 2002
4. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятия общественного питания», 2001
5. Качурина Т. А. Кулинария «Рабочая тетрадь», 2005
6. Мартинчик А. Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», 2002
7. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов», 2005
8. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2002

9. Похлебкин В. В. «Все рецепты», 2008
10. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет » (рабочая тетрадь), 2006
11. Сдобнов А. И. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2001
12. Татарская Л. Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», 2005
13. Усов В. В. «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», 2002
14. Харченко Н. Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2005

1.1.2 . Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:
постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.219307 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).
17. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html>;
http://www.jur-jur.ru/j_oumals/jur22/index.html;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Электронные образовательные ресурсы

1. www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов
2. [www.eda-server.ru/cook book/osnovnye/raz](http://www.eda-server.ru/cook_book/osnovnye/raz) - кулинарные сайты
3. [www . 100 menu ru](http://www.100menu.ru) -большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
4. http://uchebnikionline.com/turizm/organizatsiya_restorannogo_gospodarstva_-_arhipov_vv/organizatsiya_postachannya_pidpriyemstv_restorannogo_gospodarstva.htm
5. http://studopedia.ru/3_166018_harakteristika-osnovnih-vidov-oborudovaniya-primenyaemih-v-skladskih-pomeshcheniyah.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется 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
<p>Уметь: 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</p>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8. ПК1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы Входной - письменный опрос.</p>

<p>Знать: 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</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p>	<p>Текущий: - устный опрос; - письменный опрос; - практических заданий, интерпретация результатов.</p> <p>Тематический: - письменный опрос.</p> <p>Рубежный: - текущие оценки.</p>
<p>Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8 ПК1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5</p>	<p>Итоговый: - экзамен.</p>
<p>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>	<p>ПК1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5</p>	