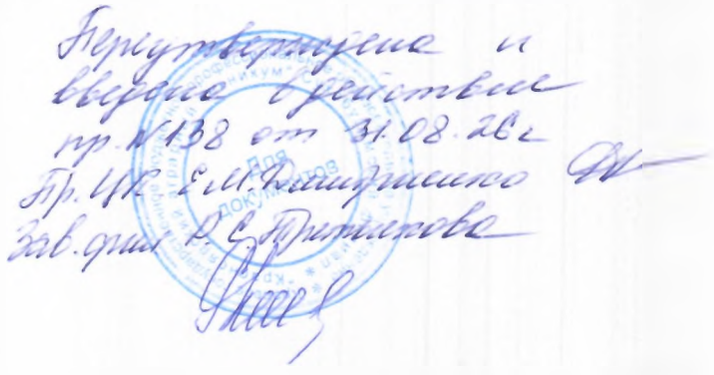
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:38:08 +0700

Приложение 2. Программы учебных дисциплин
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 «Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……3

2. Структура и содержание учебной дисциплины……5

3. Условия реализации учебной дисциплины…… 8

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины…….. 11

1.Общая характеристика рабочей программы учебнойдисциплины
ОП.12 «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.12 «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП.12 «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

- профессиональные компетенции:

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 длявыполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственномииностранном языке
Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**

ПК 1.1-5.5	Готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное умелое, искусное выполнение художественных образов, концентрирующие в себе все стороны действительности.
ПК 1.1-5.5	Умение использовать декоративно- художественное оформление кондитерских изделий в современной технологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.
ПК 1.1-5.5	Владение основными методами первоначальной художественной подготовки, используемыми в рисовании: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы, которые станут фундаментом на пути постижения профессионального мастерства.
ПК 1.1-5.5	Умение рисовать по образцу, с натуры, по памяти и воображению, по эскизам тематических композиций, изготовление макетов тортов по эскизам. Владение правилами техники безопасности при использовании рисования и лепки
ПК 1.1-5.5	Умение формировать собственную позицию по отношению к художественной информации, получаемой из разных источников.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очное)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем часов
	Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
	Самостоятельная работа	-
	Объем образовательной программы	36
	в том числе:	
	теоретическое обучение	19
	практические занятия (если предусмотрено)	16
	Консультации	-
	Промежуточная аттестация проводится в форме **зачета**	1

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельнаяработа, проект	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
	Раздел 1. Основы эстетики			
1-2	Предмет, задачи эстетики и дизайна.	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики, что изучает эстетика, кому и зачем нужна эстетика, дает ли эстетика нормы искусству. Эстетика и дизайн в поварском деле.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
3	Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции.	**Содержание учебного материала**		
		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.	1	
4	Сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	**Содержание учебного материала** Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	1	

5	Современные отделочные полуфабрикаты	Мастика, изомальт, глазурь, шоколад, пищевая бумага. Использование отдельных сложных отделочных элементов в кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с требованиями по компетенции: Поварское дело	1	
6-7		**Практическая работа №1** Использование отдельных отделочных элементов в кулинарной и кондитерской продукции.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Раздел 2. Основы рисования и лепки.			
	Основы рисования.	**Содержание учебного материала**		
8-9 10-11		Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Рисунок - важнейшая область художественного творчества. Особенность рисунка при оформлении кондитерского изделия.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Практическая работа №2 Техника рисования и её разнообразие. Рисование плоских предметов, геометрических форм, орнамента.	2	
12-13	Рисование с натуры фруктов и овощей.	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Практическая работа №3 Рисование с натуры: яблок, груш, апельсинов, персиков, винограда (составление натюрмортов «корзина с фруктами»); Рисование с натуры: овощей, грибов, ваз и корзин с цветами и фруктами.	2	
14-15		**Практическая работа №4** Наброски и зарисовки с натуры птиц, зверей. Рисунки по мотивам русских народных сказок.	2	
	Рисование с натуры пирожных и тортов.	**Содержание учебного материала**		
16-17		Композиции тортов, выразительные средства композиций: построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты, декоративное оформление; Цветовая характеристика композиции украшения.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5

18-19				ПК 5.1-5.5
		Практическая работа №5 Композиция квадратного торта: композиционный центр, число элементов украшения, эскизные варианты, тема оформлений торта. Признаки круглой скульптуры и скульптурного рельефа, условность цвета. Композиция квадратного торта	2	
20	Содержание и задачи лепки.	**Содержание учебного материала** Содержание и задачи лепки: изобразительное искусство (живопись, графика, скульптура)	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
21-22	Мастика, как материал для оформления кондитерских изделий	Мастика, свойства мастики, гигиенические требования к использованию мастики. Виды кондитерских изделий с использованием мастики	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
23	Инструменты и материалы для лепки.	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Инструменты и материалы для лепки: пластилин, глина, воск, деревянные стеки, пластмассовые лопаточки, картонные коробки, пластмассовые дощечки.	1	
24-25	Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.	**Содержание учебного материала**		
		Практическая работа №6 Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф).	2	
26-27	Изготовление макетов тортов.	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Практическая работа №7 Изготовление макетов тортов по эскизам преподавателя: составление эскиза макета (выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.	2	
	Раздел 3. Дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции			
28-29	Основные понятия и виды дизайна.	**Содержание учебного материала**		
		Основные понятия. Дизайн – главная сфера деятельности человека по законам красоты вне искусства. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность,	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

30-31		контрастность, фактура, цвет, размер, форма. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
32-33	Основы карвинга.	**Содержание учебного материала**		
		Основы карвинга. Инструменты для карвинга. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кулинарных изделий. в соответствии с требованиями по компетенции Поварское дело	2	
34-35		**Практическая работа №8** Фигурная нарезка овощей	2	
36		**Зачет**	1	
	Всего:		**36**	

3.Условия реализации учебной дисциплины

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- мебель: стеллажи, полки, шкафы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ПК);
- мультимедиа;
- видеопроектор;
- экран;
- сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — http://docs.kodeks.ru/document/901751351
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. :Стандартинформ, 2009.
3. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 1998. – 160 с.
4. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель,2008. – 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.:АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.
6. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.
7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб.пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2007. – 88 с.: цв. ил.
9. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2008. – 512 с.
10. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е –Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 30 [16] с.: ил.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2007г.
14. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.
15. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
16. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.
17. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2007г.
19. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.
20. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
21. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.
22. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема/Вид деятельности	Тип оценочных мероприятия
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Характеристика 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 Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Техника и варианты оформление блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальнойлитературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус.	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования.
	Промежуточная аттестация в форме зачета: теоретическая часть - устные ответы на вопросы).	