

**БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.15 КУЛИНАРНЫЙ ДИЗАЙН БЛЮД, КОНДИТЕРСКИХ И  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
нормативный срок обучения 3 год 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Рабочая программа профессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (СПССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (СПССЗ), утвержденного приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Усачева Г.В., преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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, изделий;
- разрабатывать новые виды оформления;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских и хлебобулочных изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий и хлебобулочных изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских, хлебобулочных 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, хлебобулочных изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины будут сформированы профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента – 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 50 часов;

самостоятельной работы студента – 25 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>75</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
в том числе:	
- проработка конспектов, дополнительной учебной и специальной литературы	11
- подготовка творческих работ по темам	14
Итоговая аттестация в форме зачета	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> <b>Основы эстетики</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 1.1</b> Предмет, задачи эстетики и дизайна	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1. Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Профессиональная значимость дисциплины.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольные работы</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Краткая история возникновения эстетики.	2	
<b>Тема 1.2</b> Цвет в кулинарии и кондитерских, хлебобулочных изделиях.	<b>Содержание учебного материала</b>	13	2
	1. Что такое цвет. Представление о спектре. Цвет в кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделиях. Влияние цвета на аппетит.	4	
	2. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Цветовая гамма изделий. Взаимосвязь дизайна и стиля.		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b> 1.Выполнение упражнения по цветовой гамме, сочетание цветов в кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделиях. 2.Расположения изделия на блюде (тарелке).	4	
	<b>Контрольные работы</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Направление развития food- дизайна	5	
	<b>Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>		
<b>Тема 2.1</b> Продукты и инструменты	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1 Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений .Инструменты для украшения блюд.	4	
	2 Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга. Подготовка продуктов для карвинга.		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольные работы</b>	0	



	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	0	
<b>Тема 2.2</b> Украшения из овощей, фруктов	<b>Содержание учебного материала</b>	10	2
	1   Украшения из овощей, фруктов	2	
	<b>Лабораторная работа:</b>	0	
	<b>Практические занятия:</b> 1. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь), лука, из плодовоовощных растений. 2. Украшения из десертных овощей, из тыквы и огурцов. Украшения из цитрусовых плодов, из косточковых и семечковых плодов.	4	
	<b>Контрольные работы:</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников»	4	
<b>Тема 2.3</b> Молекулярная кухня	<b>Содержание учебного материала</b>	11	2
	1   Что такое молекулярная кухня. Основные направления технологий молекулярной кухни.	3	
	<b>Лабораторная работа:</b>	0	
	<b>Практические занятия.</b> 1. Приготовление элементов молекулярной кухни для декорирования блюд	2	
	<b>Контрольные работы:</b> Зачет	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	4	
<b>Тема 2.4</b> Украшения и подача блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	1   Характеристика продуктов, используемых для элементов декорирования блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий.	2	
	2   Современные тенденции в украшении и подаче блюд, кондитерских, хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Лабораторная работа:</b>	0	
	<b>Практические занятия.</b>	0	
	<b>Контрольные работы:</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	
<b>Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>		<b>27</b>	
<b>Тема 3.1</b> Основы рисования и лепки.	<b>Содержание учебного материала:</b>	27	2
	1   Материалы принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов.	11	
	2   Материалы принадлежности для лепки. Техника лепки и ее многообразие. Колорит, цветовая гамма.		
	3   Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских, хлебобулочных изделий.		
	4   Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, сахарной пасты, гибкого айсинга .		

5	Разработка вариантов оформления хлебобулочных изделий на определенную тему		
	<b>Лабораторная работа:</b>	0	
	<b>Практические занятия</b> 1.Выполнение упражнений по рисованию (начертанию) орнамента и бордюров. птиц, животных, фруктов и цветов. тортов и пирожных разнообразных форм. Техника нанесения рисунков на столовую посуду. 2.Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов, изготовление украшений из соленого теста. 3.Изготовление украшений из мастики, марципана, карамели , сахарной пасты, гибкого айсинга	6	
	<b>Контрольные работы:</b> Зачет	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1.«Я рисую свое блюдо». Занимательные мотивы для оформления блюд. 2.Оформление банкетных блюд и закусок. Креативное оформление пельменей 3.Изучение техники декорирования тортов и пирожных на примере конкурсных работ кондитеров мира .	8	
	<b>Всего:</b>	<b>75</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины проходит в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства, мастерских Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Оборудование учебного кабинета:

комплект учебной мебели-25 шт.; рабочее место преподавателя; ноутбук – 1шт.;проектор с экраном – 1 шт.; стол производственный – 4 шт.; пароконвектомат – 1 шт.; моечная ванна 2-х секционная – 1 шт.; индукционная плита – 1шт.;шкаф для пособий – 2шт.;библиотечный фонд; дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

Оборудование мастерских:

Мастерская Поварское дело -пароконвектомат-4шт.; индукционная плита-4шт.;холодильник-4шт.;шкаф шоковой заморозки-1шт.;стол производственный-14шт.;планетарный миксер-4шт.;блендер гомогенизатор-1шт.;блендер погружной-4шт.;соковыжималка-1шт.;гомогенизатор-1шт.;пакоджет-1шт.;термостат погружной-1шт.;СВ-печь-1 шт.; льдогенератор-1 шт.;дегидратор-1 шт.;слайсер-1шт.;мясорубка-1шт.;фритюрница-1шт.;вакуумный упаковщик- шт.;весы-4 шт.;стеллаж-6шт.;моечная ванна-4шт.;миски металлические-4 шт.; тарелка глубокая-12шт.;тарелка плоская-12шт.;соусник-4шт.;корзина для мусора-4шт.;набор кастрюль-4шт.;сотейник-4шт.;сковорода-4шт.;гриль сковорода-4шт.;набор разделочных досок-4шт.;венчик-8 шт.;сито-4 шт.;шenuа-4шт.;лопатки силиконовые-12шт.;скалка-4шт.;шумовка-4 шт.;половник-4шт.;;ковер диэлектрический-4 шт.

Мастерская Кондитерское дело - конвекционная печь-5шт.;шкаф для расстойки -5шт.;индукционная плита-5шт.;холодильник-5шт.;шкаф шоковой заморозки-2шт.;стол производственный-20шт.;стол для краскопульты-3шт.;стеллаж-11шт.;шпилька-тележка-9шт.;микроволновая печь-5шт.;куттер – 5шт.;планетарный миксер-5шт.;блендер-5шт.;лампа для карамели-5шт.;краскопульт-3шт.;моечная ванна-5шт.;доска мраморная-5шт.;фен тепловой-5шт.;сотейник-35шт.;решетка для глазирования-5шт.;доска разделочная-5шт.;сито-15шт.;венчик-10шт.;стакан мерный-30шт.;миска пластиковая-55шт.;миска нержавейка-25шт.;палетта кондитерская-10шт.;шпатель-10шт.;ножницы-10шт.;набор инструментов для моделирования-5шт.;скалка-10шт.;коврик силиконовый-15шт.;формы силиконовые-10шт.;кондитерское кольцо-8шт.;кондитерская форма квадрат-5шт.

Мастерская Хлебопечение -подовая печь-5 шт.; конвекционная печь-5 шт.; шкаф для расстойки -5 шт.; двухспиральный тестомес-5шт.;индукционная плита-5 шт.;холодильник-5 шт.; морозильная камера-1шт.;шкаф шоковой заморозки-1шт.;льдогенератор-1 шт.;весы-6 шт.; стол производственный-10шт.;стол с мойкой-5 шт.;стеллаж-5 шт.;шпилька-тележка-10 шт.; планетарный миксер-6 шт.; контейнеры для теста-40 шт.; контейнеры для муки-15 шт.; миска глубокая-30 шт.; поднос столовый-25 шт.; пластмассовый скребок-10шт.;тазы пластиковые-25 шт.;терка-5 шт.; контейнер с крышкой-20 шт.; сито металлическое-10 шт.; скалка дерево-5 шт.; кисти пекарские-10 шт.;венчик-5 шт.; кружка мерная-5 шт.; лопатка силиконовая-10 шт.;термощуп-5 шт.;ножницы-5 шт.;нож-8 шт.; мусорная корзина-5 шт.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Баранов В. С. Технология продуктов общественного питания. Учеб. пособ. — М.: «Экономика», 2018.-231 с.
2. Т.А.Васюкова [и др.]. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2018.- 296 с.
3. Здобнов А. И., В. А. Цыганенко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.:— М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2019 г.- 680 с.
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.
5. Ковалёв Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений,./ Под ред. М. А. Николаевой. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2018 г
6. Мглинец А. И., Г. Н. Ловачёва и др. Справочник технолога общественного питания/– М.: Колос, 2018г
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / — М. КноРус, 2020. – 373 с.
8. Сайдакова Е.В. Карвинг. Оригинальные украшения из овощей./– М.: Аргумент Принт, 2018. – 96 с.
9. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.-118с.
10. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам: [учеб. пособие] / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. — М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2016. — 152 с.: ил. + цв. вкл. 16 с.

11. Карвинг. Мастер – класс. / Мишина А.В., Клюкина И.Ю., Самарина Т.В.– М.: Бёрнер Ист, 2019. – 62 с.
12. Фантазии из овощей и фруктов. / Джина Кристанини Ди Фидио, Вилма Беллини Страбелло– М.: Ниола Пресс, 2018. – 96 с.
13. Карвинг. / Братушева А.– М.: Эксмо, 2019. – 96 с.

**Дополнительные источники :**

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» (утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 ноября 2009 г. № 495-ст)
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» (утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 30 ноября 2010 г. № 577-ст.)
4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 30 ноября 2010 г. № 576-ст)
5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 18 декабря 2008 г. № 513-ст)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила, СанПиН(СП) 2.3.6.1079-01, (с изменениями от 3 мая 2007 г.), Минздрав России, Москва 2002
8. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. и доп.,

- Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2006 г
9. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам: [учеб. пособие] / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. — М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2016. — 152 с.: ил. + цв. вкл. 16 с.
  10. Карвинг. Мастер – класс. / Мишина А.В., Ключкина И.Ю., Самарина Т.В.– М.: Бёрнер Ист, 2019. – 62 с.
  11. Фантазии из овощей и фруктов. / Джина Кристанини Ди Фидио, Вилма Беллини Страбелло– М.: Ниола Пресс, 2018. – 96 с.
  12. Карвинг. / Братушева А.– М.: Эксмо, 2019. – 96 с.

**Интернет—ресурсы:**

<https://arborio.ru/>

<http://tvoi-povarenok.ru/>

<https://www.budgetbytes.com/>

<http://www.kochbar.de/>

<http://www.followmefoodie.com/>

<https://www.lavenderandlovage.com/>

<https://deliciouslyella.com/>

<http://localmilkblog.com/>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>- пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>- пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд, изделий;</li> <li>- разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских и хлебобулочных изделий;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий и хлебобулочных изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>- проявлять свою творческую индивидуальность.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение на практических занятиях. Практические работы. Групповые проектные задания.</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий;</li> <li>- основные приемы изготовления украшений;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий;</li> <li>- основные приемы изготовления украшений;</li> <li>- простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>- основы карвинга;</li> <li>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</li> </ul>	<p>Тестовая проверка знаний. Устный опрос.</p>

<p>приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li><li>- технику и варианты оформления блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий;</li><li>- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий;</li><li>- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских, хлебобулочных изделий.</li></ul>	
--	--