


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

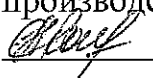
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6
от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«15» февраля 2019 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кулинарных изделий» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- проявлять творческую индивидуальность;
- применять технику и варианты оформления кулинарных и кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Формируемые компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
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 традиционных 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 языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
теория	6
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</i>	

2.2. Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	№ урока п/п	Тема урока, лабораторной работы, практического занятия, контрольной работы, виды самостоятельной работы обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Домашнее задание (§ учебника, задания)	Объем часов	Уровень освоения	
1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Издательский центр «Академия», 2015.						
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр «Академия», 2014						
Раздел 1. Основы эстетики и дизайна				14		
Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала					
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна.	Проработка конспекта	1	1	
	2	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн		1		
3	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	1				
Тема 1.2. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала					
	4	Категории эстетики.	Проработка конспекта	1	2	
	5	Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции.	Изучение презентации, проработка конспекта	1		
	6	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов.		1		
	7	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.		1		
	8	Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.		1		
	9	Расположение изделия на блюде (тарелке).		1		
	10	Цветовая гамма изделий.		1		
	11	Индивидуальный почерк мастера, его творчество.		Проработка конспекта		1
	12	Национальный колорит.				1
	13	Взаимосвязь дизайна и стиля.	1			
		Практическое занятие				
	14	Расположение макетов кулинарных блюд и кондитерских изделий с учетом цветовой гаммы.		1		2
	Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий					40
Тема 2.1. Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала			20		
	15	Материалы и принадлежности для рисунка.	§3(1)	1	2	
	16	Техника рисунка и ее многообразие.	§4(1)	1		
	17	Простейшие упражнения по рисованию.	§5(1)	1		
	18	Колорит, цветовая гамма.		1		

	19	Виды орнаментов. Рисование орнаментов.	Гл3(1)	1		
	20	Виды смешения цвета.		1		
	21	Техника работы акварелью и гуашью	Гл.1(1)	1		
	22	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета	Гл.4(1)	1		
	23	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	§31(1)	1		
	24	Приемы и техника лепных изображений	Гл.12(1)	1		
		Практическое занятие				
	25	Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.		1		2
	26	Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных.		1		
	27	Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.		1		
	28	Разработка эскиза круглого торта		1		
	29	Разработка эскиза прямоугольного и квадратного торта.		1		
	30	Разработка эскиза пирожных		1		
	31	Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.		1		
	32	Создание макета пирожного, торта.		1		
		Практические занятия				
		33	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.			1
	34	Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.		1		
Тема 2.2. Основы карвинга		Содержание учебного материала		6		
	35	Карвинг: материалы, инструменты, приспособления.	Проработка конспекта	1		2
	36	Техника тайского, японского, китайского, европейского и домашнего карвинга.		1		
	37	Техника безопасности при работе с профессиональными инструментами для карвинга.		1		
		Практические занятия				
	38	Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами.		1		2
	39	Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.		1		
	40	Составление композиций из фруктов		1		
Тема 2.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		Содержание учебного материала		14		
	41	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	Стр.178(2)	1		2
	42	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		1		
	43	Технология приготовления мастики, технология приготовления марципана	Стр.186(2)	1		

44	Технология приготовления карамели, технология приготовления глазури		1	
45	Виды шоколада, техника работы с шоколадом	Стр. 188(2)	1	
46	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	Проработка конспекта	1	
47	Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	Проработка конспекта	1	
	Практические занятия			
48	Изготовление украшений из мастики, выполнения украшений из карамели		1	2
49	Изготовление украшений из шоколада		1	2
50	Выполнение цветов из сахарной пасты		1	
51	Украшения из масляного крема, сливок.		1	
52	Украшения из теста		1	
53	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду		1	
54	Контрольная работа		1	
Всего			54	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного производства», «Технология кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской интерактивной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков) и учебный кондитерский цех.

Оборудование учебной кухни ресторана и учебного кондитерского цеха на 12 рабочих мест:

- шкаф жарочный ШЖЭ-903 - 1 шт.
- шкаф жарочный ШЖЭ-00 - 1 шт.
- плита электрическая ПЭ-0,51М - 1 шт.
- плита электрическая ПЭ-0,48 Н-1 шт.
- микроволновая печь SMS-3010- 1 шт.
- микроволновая печь SMG-3022G - 1 шт.
- водонагреватель RU - 1 шт.
- холодильник бытовой «Бирюса 22»-1 шт.
- холодильник бытовой «Орск-408» - 1 шт.
- миксер планетарный - 1 шт.
- весы порционные электронные DS-708 - 1 шт.
- мясорубка электрическая – 1 шт.
- столы производственные – 6 шт.
- стеллажи – 2 шт.
- ванна моечная ВМ-1 – 1 шт.
- ванна моечная ВМ-2/530 – 1 шт.
- весы электронные SW-5 – 10 шт.
- весы электронные ЕД-Р-15 – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат типа ПКА 6-1/2 П – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат типа ПКА 6-1/3 П – 1 шт.
- плита электрическая кухонная ЭПК-48П–1 шт.
- блинница STARFOOP JB-2 – 1 шт.
- электрическая фритюрница FT4423050 М–1 шт.
- слайсер ЛЗ-250 – 1 шт.
- миксер «Kitchen Aid» 5KSM150PS – 1 шт.
- мясорубка SXC-12 – 1 шт.

- блендер MАСАР P102 – 1 шт.
- миксер планетарный B5A – 1 шт.
- холодильник бытовой «POZIS-МИР-244-1»-1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные):

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Издательский центр «Академия», 2015.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 2014
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2009
3. Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. Высокотехнологичные производства продуктов питания, 2014
4. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000. - 118с.
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование. - М., 2004.
6. Как украсить блюда и напитки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2004. – 368 с.: ил. – (1000 советов)
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
8. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов ЗАО «издательская группа «Контэнт».
9. Калдиурола М., Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов / Пер. с ит. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2007. – 120с.: ил.
10. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с. – (Золота библиотека хозяйки).
11. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. – М.: Эксмо, 2007. – 512 с.: ил. – (Кулинарное искусство).
12. Девигон Жан-Пьер Как украшать блюда – М. 1998. – 143 с. ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</p>
<p>Умения: - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p>

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности - проявлять творческую индивидуальность - применять технику и варианты оформления кулинарных и кондитерских изделий 	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
---	--	---

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА
И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации учебной дисциплины	В список литературы внесены основные источники: 1) Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учеб. Для СПО. – 5-е изд.- М.: Выш.шк.; Изд. Центр «Академия», 2018	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА
И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И
ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

для студентов набора 2019, 2020 ,2021, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.
от « ____ » _____ 20 ____ г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и
дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА
И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

для студентов набора 2020, 2021, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей
общеобразовательных дисциплин,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-