

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Гатчинский государственный университет»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ АРТ-ДИЗАЙНА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

Направление подготовки:
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
«Технология и организация производства»

Форма обучения
очная

Гатчина
2025

Рабочая программа по дисциплине «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация производства»

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчик: преподаватель Пивнева Л.А., Пивнева Е.А.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры профессионального и технологического образования «17» октября 2025 г. Протокол №2.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОП  / Талалай Г.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка (цели и задачи) освоения дисциплины (модуля)	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	7
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	9
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий	10
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	25
7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	25
8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	33
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	35
10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	37
11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	38
12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	38

1. Пояснительная записка (цели и задачи) освоения дисциплины (модуля)

Курс «*Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции*» занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 44.03.05 – Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки). Это связано с тем, что дисциплина «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» включена в структуру образовательной программы и относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений. Она осваивается на 3 курсе, в 6 семестре. Изучение дисциплины «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» — основа для прохождения студентами педагогической практики и подготовки к государственной итоговой аттестации.

Цель освоения дисциплины «*Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции*» заключается: формирование у студентов профессиональных знаний и умений в области современного арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции, опирающихся на теоретические основы технологии общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на воспитание и приобретение обучающимися теоретических знаний, необходимых для успешного освоения иных учебных дисциплин, составляющих профессиональный цикл основной образовательной программы.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучение основных направлений эстетики и дизайна оформления кондитерских и кулинарных изделий;
- получение знаний о технологии приготовления и использования в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;
- освоение знаний об искусстве украшения кондитерских изделий и инструментах, необходимых для этого;
- изучение сочетания вкусовых качеств и цветовой гаммы продуктов при производстве кондитерских изделий;
- получение знаний о классификации мучных и сахаристых кондитерских изделий, а также отделочных полуфабрикатов;
- освоение способов работы с кремами, сливками, мастикой, марципаном, карамелью, шоколадом, тестом (дрожжевым, слоёным, песочным, бисквитным, пряничным);
- изучение способов отделки мучных кондитерских изделий;
- освоение способов изготовления украшений для тортов и пирожных.

При изучении данной дисциплины «*Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции*» обучающийся должен знать:

- основные направления эстетики и дизайна оформления кондитерских и кулинарных изделий;
- Технологию и организация производства приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов;

- искусство украшения кондитерских изделий и инструменты, необходимые для этого;
- сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы продуктов при производстве кондитерских изделий;
- классификация мучных и сахаристых кондитерских изделий, а также отделочных полуфабрикатов;
- способы работы с кремами, сливками, мастикой, марципаном, карамелью, шоколадом, тестом (дрожжевым, слоёным, песочным, бисквитным, пряничным);
- способы отделки мучных кондитерских изделий;
- способы изготовления украшений для тортов и пирожных;
- элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма;
- основные виды цветов, их характеристики (ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплотехлодность);
- влияние цвета на аппетит и правильное его сочетание в искусстве украшения блюд и кондитерских изделий;
- взаимосвязь дизайна и стиля, индивидуальный почерк мастера;
- национальный колорит в производстве и оформлении кондитерских и кулинарных изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

При изучении данной дисциплины *«Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции»* обучающийся должен уметь:

- изучать основные направления эстетики и дизайна оформления кондитерских и кулинарных изделий;
- получать знания о технологии приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов (кремы, сливки, мастика, марципан, карамель, шоколад, различные виды теста);
- осваивать искусство украшения кондитерских изделий и инструменты, необходимые для оформления;
- изучать сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы продуктов при производстве кондитерских изделий;
- знакомиться с классификацией мучных и сахаристых кондитерских изделий, а также отделочных полуфабрикатов;
- изучать способы работы с различными видами теста и отделки мучных кондитерских изделий;
- осваивать способы изготовления украшений для тортов и пирожных;
- развивать композиционное чувство, художественный вкус и наблюдательность;
- применять практические навыки в оформлении блюд и кондитерских изделий;

- работать с монографической и периодической технической литературой, справочными изданиями;
- формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных, предметных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов.

При изучении данной дисциплины «*Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции*» обучающийся должен владеть навыками:

- работать с монографической и периодической технической литературой, справочными изданиями;
- готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия в рамках программы дисциплины;
- оформлять и подавать готовые блюда;
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- 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 приёмы 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 творческую индивидуальность.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующей компетенции (следующих компетенций):

Компетенция (и)	Индикатор (ы)
ПК-2 Способен использовать в профессиональной деятельности знания основных положений и концепций в области технологии, а также смежных метапредметных дисциплин	ПК-2.1 Знает особенности основных положений и концепций в области технологии, а также смежных метапредметных дисциплин
	ПК-2.2 Умеет толковать основные положения и концепции в области технологии, а также смежных метапредметных дисциплин
	ПК-2.3 Владеет навыками передачи общего содержания положений и концепций в области технологии, а также смежных метапредметных дисциплин

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» является дисциплиной обязательной части для подготовки студентов по направлению 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки).

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ПК-2	Материаловедение, Теоретическая механика, Инженерная графика, Практикум по обработке пищевых продуктов, Основы робототехники, Основы электротехники, Практикум по обработке текстильных материалов, Практикум по обработке конструктивных материалов, Теория и методика обучения робототехнике, Методы производственного обучения, Черчение, Физика, Компьютерная графика, Образовательная робототехника	Основы программирования, Основы автоматики и электроники	Основы технического творчества, Основы технического предпринимательства, Основы мехатроники, Теория и методика обучения технологии, Технологии современного производства, Предметно-методический модуль (профиль: Организация производства), Scratch-программирование, Технологии лазерной обработки материалов, Прототипирование и макетирование, Программирование на языке C++, Программирование на языке Python, Художественная обработка материалов, Декоративная отделка материалов, Современные технологии художественной обработки материалов, Современные технологии декоративной отделки материалов, Производственная практика (педагогическая практика), Производственная практика (преддипломная практика), Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, Выполнение и защита выпускной квалификационной

			работы.
--	--	--	---------

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «*Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции*» составляет 3 зачетных единицы или 108 академических часа.

Курс / семестр		3 курс / 6 семестр	Всего, часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		108 / 3	108 / 3
Контактная работа	Лекции	16	16
	Практические занятия	16	16
Самостоятельная работа		67	67
Вид промежуточной аттестации	Зачет	9	9

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раз- дела дисциплины (тема)	Трудоемкость					Содержание
		Всего	Контактная работа ¹			СРС	
			Л	ПЗ	ЛЗ		
6 семестр							
1.	Тема 1. Предмет, задачи и роль современного арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.	16	2	2	-	12	<i>Лекция:</i> Предмет, задачи и роль современного арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции. Предмет, задачи и роль современного арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции — одна из ключевых тем в дисциплине «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции». Включена в лекционный материал, рассматривается в рамках вводного занятия. Предмет дисциплины — формирование у студентов профессиональных знаний и умений в области современного арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции, опирающихся на теоретические основы технологии общественного питания. Задачи дисциплины включают: – изучение основных направлений эстетики и дизайна оформления кондитерских и кулинарных изделий; – освоение технологии приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов; – формирование знаний об искусстве украшения кондитерских изделий, инструментах, необходимых для оформления; – изучение сочетания вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве кондитерских изделий; – освоение классификации мучных и сахаристых кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов;

¹ Л. – лекция. ПЗ – практическое занятие. ЛЗ – лабораторное занятие. СРС – самостоятельная работа студента

						<ul style="list-style-type: none"> – развитие навыков работы с кремами, сливками, мастикой, марципаном, карамелью, шоколадом, тестом; – формирование компетенций по декоративному оформлению кондитерских и кулинарных изделий. <p>Роль современного арт-дизайна в этой сфере заключается в том, что он позволяет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – повысить технологическую культуру и общекультурный уровень специалистов; – способствовать глубокому творческому осмыслению процессов в кулинарной и кондитерской индустрии; – приобрести и совершенствовать навыки работы с монографической и периодической технической литературой, справочными изданиями; – развить умение готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия, оформлять и подавать готовые блюда. <p>Некоторые связанные темы, которые затронуты в рамках изучения арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы эстетики кулинарной и кондитерской продукции; – история развития эстетики кулинарных и кондитерских изделий; – элементы, формирующие эстетические свойства продукции (графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма); – принципы декорирования кулинарных и кондитерских изделий; – актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. <p><i>Практическое занятие:</i> Студенту предлагается на выбор из 4 заданий выполнить одно. Но задания в группе должны быть разные.</p> <p>1. Аналитические задания (изучение и разбор примеров)</p> <p>«Анализ трендов в арт-дизайне десертов».</p> <p>Найдите и представьте 5–7 примеров современных десертов (из ресторанов или кондитерских студий), где дизайн играет ключевую роль. Опишите, какие приёмы арт-дизайна использованы (цвет, форма, текстура, композиция), и как они влияют на восприятие блюда.</p> <p>«Сравнение традиционного и современного подхода».</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>Сравните оформление одного и того же десерта (например, эклера или чизкейка) в классическом исполнении и в современной авторской подаче. Выделите ключевые отличия в дизайне, используемых элементах и общей концепции.</p> <p>«Роль цвета в арт-дизайне блюд». Подберите примеры блюд, где доминирует один цвет (монохромная подача) или используется контрастная цветовая гамма. Проанализируйте, как выбор цвета влияет на аппетит и эмоциональное восприятие блюда.</p> <p>«Изучение работ известных фуд-стилистов и кондитеров». Выберите 2–3 известных специалистов (например, Динара Касько, Кристоф Мишалак и др.). Проанализируйте их стиль, основные приёмы и философию дизайна. Представьте результаты в виде краткой презентации.</p> <p>«Культурные особенности арт-дизайна». Сравните подходы к оформлению десертов в разных странах (например, Франция, Япония, Россия). Отметьте характерные черты, традиционные элементы и современные тенденции.</p> <p>2. Практические творческие задания (создание эскизов и макетов)</p> <p>«Эскиз десерта в заданном стиле». Создайте 3–4 эскиза одного десерта (например, муссового торта) в разных стилях: минимализм, барокко, футуризм, этно. Используйте графические материалы или цифровые инструменты (Procreate, Adobe Illustrator и т. д.).</p> <p>«Композиция на тарелке». Разработайте 2 варианта подачи одного блюда (например, фруктового салата или шоколадного фондана), используя правила композиции (золотое сечение, правило третей, асимметрия). Изобразите на бумаге или в цифровом виде.</p> <p>«Дизайн десерта с использованием природных форм».</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>Вдохновившись природными объектами (ракушки, листья, кристаллы), создайте эскиз десерта, где форма и текстура блюда повторяют выбранный природный мотив.</p> <p>«Сезонный десерт». Разработайте концепцию и эскиз десерта для определённого сезона (осень, зима и т. д.), учитывая цветовую гамму сезона, доступные ингредиенты и настроение.</p> <p>«Десерт как арт-объект». Придумайте десерт, который воспринимается не только как еда, но и как произведение искусства. Сделайте эскиз и краткое описание концепции (название, идея, используемые элементы).</p> <p>3. Проектные и прикладные задания (разработка концепции)</p> <p>«Меню-дизайн». Разработайте визуальную концепцию меню для тематического мероприятия (например, «Космический ужин» или «Лесная сказка»), включая оформление 3–4 десертов. Создайте эскизы подачи и краткое описание дизайна каждого блюда.</p> <p>«Бренд-дизайн кондитерской». Придумайте концепцию небольшой кондитерской (название, философия, целевая аудитория). Разработайте дизайн фирменного десерта, который отражает концепцию бренда. Представьте эскиз и обоснование выбора элементов дизайна.</p> <p>«Десерт для особого случая». Создайте дизайн десерта для конкретного события (свадьба, день рождения, корпоративное мероприятие). Учитывайте тематику, цветовую гамму и пожелания заказчика. Представьте эскиз и краткое техническое описание.</p> <p>«Упаковка как часть дизайна».</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>Разработайте дизайн упаковки для набора мини-десертов (макаруны, мини-торты и т.п.). Подумайте, как упаковка дополняет и подчёркивает дизайн самих десертов. Сделайте эскиз упаковки и 1–2 вариантов подачи десертов из набора.</p> <p>«Интерактивный десерт». Придумайте десерт с элементом интерактива (например, нужно что-то раскрыть, смешать, полить соусом). Сделайте эскиз и опишите, как дизайн блюда вовлекает гостя в процесс.</p> <p>4. Исследовательские и дискуссионные задания</p> <p>«Влияние арт-дизайна на восприятие вкуса». Подготовьте краткий доклад (5–7 минут) о том, как визуальное оформление блюда влияет на восприятие его вкуса. Используйте научные исследования или эксперименты (например, эффект цвета на восприятие сладости).</p> <p>«Этические и экологические аспекты арт-дизайна». Обсудите, насколько оправдано использование сложных декоративных элементов (съедобные краски, золото, сложные конструкции), если это увеличивает стоимость и отходы. Подготовьте аргументы «за» и «против».</p> <p>«Будущее арт-дизайна в кулинарии». Напишите эссе (1–2 страницы) на тему «Какие технологии (3D-печать, молекулярная кухня и т.д.) будут влиять на арт-дизайн блюд в ближайшие 5–10 лет?». Приведите примеры.</p> <p>Рекомендации по организации занятия: <i>Формат:</i> комбинируйте теорию (разбор примеров) и практику (эскизы, проекты). <i>Инструменты:</i> бумага, карандаши, акварель, гуашь, графические планшеты, программы (Canva, Procreate, Adobe Illustrator). <i>Критерии оценки:</i> креативность, соответствие теме, использование принципов арт-дизайна (композиция, цвет, форма), аккуратность исполнения, обоснование концепции.</p>
--	--	--	--	--	--	--

							<p><i>Итоги:</i> организуйте мини-выставку работ, обсуждение и взаимную оценку.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> подготовиться к устному опросу, конспект, доклад, реферат, подготовка к зачету.</p>
2.	Тема 2. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских и кулинарных изделий.	18	4	2	-	12	<p><i>Лекция: Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских и кулинарных изделий.</i></p> <p>Минимализм в дизайне десертов. Тенденция к простоте форм, отказу от избыточного декора в пользу чёткости и понятности композиции. Акцент на фактуре и архитектуре изделий (например, использование элементов, имитирующих природные текстуры — облупленную стену, потрескавшийся цемент).</p> <p>Естественные цвета и натуральные оттенки. Отказ от неестественных, ядовитых красок в пользу приглушённых, природных тонов. Использование натуральных продуктов для достижения эффекта ярких цветов.</p> <p>Геометрические формы в оформлении. Появление десертов нестандартной формы — кубов, параллелограммов, треугольников и других геометрических фигур вместо традиционных круглых тортов.</p> <p>Ручная роспись кремом. Использование крема как «палитры красок» для создания художественных изображений на тортах — абстрактных, с цветочными узорами или орнаментами.</p> <p>Расширение ассортимента продукции. Введение «европейских» изделий (капкейки, круассаны, маффины, мармелад, зефиры, макарруны, пирожные, торты, тарталетки, конфеты ручной работы).</p> <p>Изменение способов изготовления выпечных полуфабрикатов. Новые методы замеса, формования и выпечки.</p> <p>Использование новых ингредиентов и технологий. Например, применение сахарозаменителей, белковых обогатителей, жиров, сухих смесей в кондитерском производстве.</p> <p>Национальный колорит в оформлении. Изучение особенностей проявления национального колорита в кондитерских и кулинарных изделиях.</p> <p>Дополнительные аспекты, которые могут быть затронуты в рамках этой темы:</p>

						<ul style="list-style-type: none"> – взаимосвязь дизайна и стиля; – расположение изделия на блюде (тарелке); – влияние цвета на аппетит и восприятие продукции; – современные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов (мастики, марципана, карамели, глазури). <p><i>Практическое занятие:</i></p> <p>Изготовление украшений из овощей и фруктов (карвинг). Задание включает нарезку овощей и фруктов с использованием специальных инструментов, создание композиций, цветов или других декоративных элементов.</p> <p>Работа с отделочными полуфабрикатами. Практическое задание на приготовление и использование мастики, марципана, карамели, глазури, желе. Также предлагается организовать задание на изготовление украшений из этих материалов.</p> <p>Лепка и рисование на кондитерских изделиях. Задание состоит из упражнений по лепке животных, птиц, фруктов, цветов, а также в рисовании эскизов и набросков с натуры.</p> <p>Изучение современных инструментов и оборудования. Практическое занятие по ознакомлению с профессиональным инвентарём для декорирования (например, аэрографами, пищевыми плоттерами).</p> <p>Анализ цветовых сочетаний и композиции. Задание на изучение законов композиции, правил сочетания цвета в оформлении кондитерских и кулинарных изделий, а также на разработку гармоничных композиций.</p> <p>Изучение национального колорита в оформлении. Задание на исследование особенностей проявления национальных традиций в дизайне кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Исследование инновационных технологий в производстве. Изучение молекулярной гастрономии, новых способов обработки продуктов, использования современных технологических оборудования.</p> <p>Создание эскизов новых видов оформления. Задание на разработку оригинальных дизайнов кондитерских изделий или кулинарных блюд с учётом современных тенденций.</p>
--	--	--	--	--	--	--

							<p>Анализ кейсов из практики. Обсуждение реальных ситуаций, связанных с оформлением блюд и кондитерских изделий, с акцентом на применение современных подходов.</p> <p>Подготовка докладов на тему «Современные тенденции в декоративном оформлении кондитерских изделий» или «Новое кондитерское сырьё».</p> <p>Дополнительные возможности для заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ролевые игры или симуляции (например, моделирование ситуаций участия в конкурсах, фестивалях, где требуется современное оформление блюд и изделий). – работа в группах над проектами, связанными с разработкой концепций оформления или анализом рынка кондитерских изделий. – подготовка отчётов с описанием выполненных работ, анализом использованных техник и полученных результатов. <p><i>Самостоятельная работа:</i> подготовиться к устному опросу, конспект, доклад, реферат, подготовка к зачету.</p>
3.	Тема 3. Основы эстетики кулинарной и кондитерской продукции.	20	4	4	-	12	<p><i>Лекция: Основы эстетики кулинарной и кондитерской продукции.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – элементы, формирующие эстетические свойства: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма; – расположение изделия на блюде (тарелке). <p><i>Практическое занятие:</i></p> <p>Создание композиций с использованием принципов симметрии и асимметрии:</p> <p>Задача: разработать и реализовать композицию для кондитерского изделия (торта, пирожного), применяя принципы геометрической симметрии или асимметрии.</p> <p>Навыки: умение выстраивать баланс элементов, работать с формой и пространством, использовать композиционные приёмы для достижения гармоничного вида изделия.</p> <p>Работа с цветовой гаммой в кондитерском искусстве:</p> <p>Задача: подобрать гармоничные цветовые сочетания для оформления десерта, учитывая влияние цвета на аппетит и эмоциональное восприятие.</p>

						<p>Навыки: знание хроматических и ахроматических цветов, их насыщенности и светлоты, умение создавать контрасты и нюансы, использование цветовой палитры в соответствии с концепцией изделия.</p> <p>Техники карвинга: создание украшений из овощей и фруктов:</p> <p>Задача: изготовить декоративные элементы (цветы, фигурки, орнаменты) с помощью специальных инструментов для карвинга.</p> <p>Навыки: работа с различными видами овощей и фруктов, знание правил подготовки продуктов к декоративной вырезке, умение использовать инструменты для карвинга.</p> <p>Оформление блюд живыми цветами:</p> <p>Задача: подобрать съедобные цветы и правильно использовать их для украшения блюд и кондитерских изделий.</p> <p>Навыки: знание съедобных цветов и их сочетаемости с продуктами, правила подготовки цветов к оформлению, создание эстетичных композиций.</p> <p>Работа с мастикой и марципаном:</p> <p>Задача: изготовить украшения (фигурки, цветы, надписи) из мастики или марципана.</p> <p>Навыки: техника лепки, работа с пластичными массами, передача объёма и деталей, создание текстур и фактур.</p> <p>Декорирование кондитерских изделий карамелью:</p> <p>Задача: приготовить карамель и создать из неё различные украшения (ажурные сетки, спиральки, стружку, «паутинку»).</p> <p>Навыки: Технология и организация производства приготовления карамели, техника работы с горячим карамельным массой, создание текстурных эффектов.</p> <p>Латте-арт и роспись столовой посуды:</p> <p>Задача: научиться наносить рисунки на поверхность кофе или тарелки с помощью соусов, специй, сахарной пудры и других пищевых ингредиентов.</p> <p>Навыки: техника нанесения рисунков, создание орнаментов и узоров, использование контрастов и цветовых сочетаний.</p> <p>Фламбирование (транширование) блюд и кондитерских изделий:</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>Задача: освоить технику фламбирования и применить её для оформления конкретного блюда или десерта.</p> <p>Навыки: безопасность при работе с огнём, техника фламбирования, создание эффектной подачи.</p> <p>Разработка индивидуального стиля в оформлении блюд:</p> <p>Задача: создать концепцию оформления блюда или кондитерского изделия, отражающую личный художественный почерк, с учётом национального колорита или современных трендов.</p> <p>Навыки: креативное мышление, умение сочетать эстетику, функциональность и индивидуальность в дизайне.</p> <p>Создание композиций для детской аудитории:</p> <p>Задача: разработать оформление блюда или десерта с учётом интересов детей (например, с использованием тематических фигурок, ярких цветов, игровых элементов).</p> <p>Навыки: адаптация эстетических решений под целевую аудиторию, использование занимательных форм и элементов в оформлении.</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> подготовиться к устному опросу, конспект, доклад, реферат, подготовка к зачету.</p>
4.	Тема 4. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий.	18	2	4	-	12 <p><i>Лекция: Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные направления развития эстетики кулинарных изделий; – современный дизайн в оформлении кулинарной продукции; – принципы декорирования холодных блюд и закусок; – характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. <p><i>Практическое занятие:</i></p> <p>1. Основы композиции и цветоведения в кулинарии.</p> <p>«Анализ композиционных принципов в оформлении блюд»:</p> <p>Задание: проанализировать 5–7 фото блюд (из ресторанных меню) с точки зрения композиции (правило третей, симметрия/асимметрия, ритм, доминанта).</p> <p>Результат: таблица с описанием + скриншоты/эскизы с разметкой композиционных осей.</p>

						<p>«Цветовая гармония в подаче блюд»: Задание: подобрать 3 цветовые схемы (монохромная, аналоговая, комплементарная) для одного блюда (например, салат «Цезарь»), используя сезонные продукты. Результат: коллаж из фото/рисунков + обоснование выбора цветов.</p> <p>«Эскизирование блюд: от идеи к визуалу»: Задание: создать 3 эскиза подачи горячего блюда (мясо/рыба + гарнир) в разных стилях (минимализм, барокко, этно). Инструменты: акварель, гуашь, карандаши или цифровые инструменты (Procreate, Canva).</p> <p>2. Техники декорирования и карвинга. «Основы карвинга: простые элементы из овощей»: Задание: выполнить базовые элементы карвинга (лилии из лука, розы из редиса, лепестки из огурца) и собрать композицию на тарелке. Материалы: редис, огурец, лук-порей, нож для карвинга.</p> <p>«Украшения из фруктов: тропический сет»: Задание: вырезать 3 элемента из экзотических фруктов (папайя, манго, ананас) — например, бабочек, вееров, спиралей. Оформить десертную тарелку. Фокус: сочетание текстуры и цвета.</p> <p>«Соусы как инструмент дизайна»: Задание: освоить техники нанесения соусов (линии, точки, «паутинка», градиент) на плоской тарелке. Создать 2 композиции с контрастным соусом (например, ягодный кули + сливочный).</p> <p>3. Работа с кондитерскими отделочными полуфабрикатами. «Лепка украшений из мастики»: Задание: вылепить 3 элемента (цветы, фигурки животных, геометрические формы) из мастики. Собрать декор для мини-торта (диаметр 15 см). Акцент: пропорции и детализация.</p> <p>«Карамельные конструкции: хрупкая геометрия»:</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>Задание: приготовить изомальт/карамель, отлить 3 формы (кубы, сферы, спирали), собрать небольшую инсталляцию на десерте.</p> <p>Безопасность: инструктаж по работе с горячими массами.</p> <p>«Глазурь и айсинг: текстурные эффекты»:</p> <p>Задание: нанести глазурь на печенье/капкейки 3 способами (заливка, контур, «мрамор»). Создать узор в технике «дрип-кейк» (капли глазури).</p> <p>4. Стили и тренды в оформлении.</p> <p>«Стиль в подаче: ретро vs футуризм»:</p> <p>Задание: оформить одно и то же блюдо (например, мусс из шоколада) в двух стилях. Использовать посуду, декор, цветовые решения.</p> <p>Результат: фотоотчёт + краткий анализ приёмов.</p> <p>«Сезонный декор: осень/зима»:</p> <p>Задание: разработать подачу блюда с использованием сезонных элементов (грибы, ягоды, листья, специи). Учесть тактильные ощущения (хруст, мягкость).</p> <p>«Эко-дизайн: съедобные украшения»:</p> <p>Задание: создать декор из съедобных растений (микрорезлен, цветы, травы) для холодного блюда. Минимизировать отходы (использование кожуры цитрусовых, овощных обрезков).</p> <p>5. Итоговые проекты.</p> <p>«Авторское блюдо: концепция и исполнение»:</p> <p>Задание: придумать и оформить блюдо (закуска/десерт) с единой идеей (например, «морской бриз», «лесная сказка»). Учесть: вкус, текстуру, цвет, форму, посуду.</p> <p>Презентация: фото + устное обоснование эстетических решений.</p> <p>«Банкетная композиция: центральный элемент»:</p> <p>Задание: спроектировать украшение для банкетного стола (фруктовая арка, шоколадная скульптура, ледяной бюст) с учётом масштаба и освещения.</p> <p>Формат: макет из подручных материалов + эскиз.</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>«Фотосъёмка еды: правила фуд-стайлинга» Задание: снять 3 фото одного блюда с разным освещением (естественное, боковое, контровой свет) и композицией. Обработать в Lightroom/Snapseed. Критерии: глубина резкости, акцент на деталях, «аппетитность» кадра. Методические рекомендации: Перед каждым занятием — краткий инструктаж по ТБ и работе с инструментами. Для творческих заданий предусмотреть вариативность (выбор продуктов/стилей). Итоговые работы оценивать по критериям: эстетика, техника исполнения, оригинальность, соответствие теме. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовиться к устному опросу, конспект, доклад, реферат, подготовка к зачету.</p>
5.	Тема 5. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий.	27	4	4	-	19 <p><i>Лекция: Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий.</i> – основные направления развития эстетики кондитерских изделий; – дизайн и оформление кондитерских изделий и сладких блюд; – цвет в кондитерском искусстве, основы рисования; – инструменты и материалы для лепки и рисования на кондитерских изделиях; – рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. <i>Практическое занятие:</i> 1. Базовые упражнения и освоение техник. Основы композиции в кондитерском дизайне: разработка 3–4 вариантов композиции для круглого торта (симметричная, асимметричная, радиальная). Работа с цветовой палитрой: подбор гармоничных цветовых сочетаний для оформления десерта (аналоговые, комплементарные, триадные схемы) и их реализация на макете. Рисование с натуры: зарисовки различных кондитерских изделий (пирожных, капкейков, мини-тортов) с проработкой формы, текстуры и светотени.</p>

						<p>Геометрический декор: отработка техники нанесения прямых и волнистых линий, точек, сеток и бордюров кремом или айсингом на плоской поверхности.</p> <p>Создание орнаментов: разработка и выполнение простого растительного или геометрического орнамента для бордюра торта.</p> <p>2. Работа с отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Украшения из мастики: лепка простых элементов (шары, конусы, цилиндры) и сборка из них объёмной композиции (например, ярусов торта).</p> <p>Цветы из сахарной пасты: поэтапное изготовление розы или лилии с проработкой лепестков.</p> <p>Карамельные украшения: приготовление карамельной массы и создание «паутинки», спиралей или плоских фигур.</p> <p>Шоколадные элементы: темперирование шоколада и отливка простых форм (листья, завитки, надписи) с использованием силиконовых молдов.</p> <p>Декор из масляного крема: отработка разных техник отсаживания (розетки, ракушки, бордюры) с помощью кондитерских насадок.</p> <p>3. Стили и тематические решения.</p> <p>Классический стиль: оформление торта в традициях французской кондитерской школы (глазурь, ровные борта, лаконичный декор).</p> <p>Современный минимализм: создание десерта с акцентом на чистые линии, монохромную гамму и минимум украшений.</p> <p>Тематический дизайн: разработка оформления торта к празднику (Новый год, День рождения, свадьба) с учётом символики и цветовой концепции.</p> <p>Национальный колорит: использование элементов народных орнаментов (гжель, хохлома, марокканский узор) в декоре пирожных.</p> <p>4. Пространственное оформление и подача</p> <p>Расположение на тарелке: композиция десерта с дополнительными элементами (ягоды, соусы, съедобные цветы) и украшение посуды (рисунок кремом по краю).</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>Многоярусный торт: сборка макета с расчётом пропорций и устойчивости, декорирование стыковочных зон.</p> <p>Порционные десерты: оформление набора из 3–5 мини-десертов в едином стиле (капкейки, эклеры, муссовые пирожные).</p> <p>Подача с аксессуарами: создание композиции с использованием декоративных подставок, салфеток, свечей и сезонных элементов (листья, шишки).</p> <p>5. Творческие и проектные задания</p> <p>Эскиз и реализация: разработка авторского десерта — от наброска до готового изделия с полным описанием используемых техник и материалов.</p> <p>Реконструкция исторического стиля: воссоздание оформления кондитерского изделия XIX века (по образцу из книги или музея) с адаптацией к современным ингредиентам.</p> <p>Эко-дизайн: использование натуральных красителей и съедобных природных материалов (цедра, специи, травы) для декора.</p> <p>Конкурс идей: презентация 3 концепций оформления торта для разных целевых аудиторий (дети, бизнес-ланч, VIP-заказ).</p> <p><i>Самостоятельная работа:</i> подготовиться к устному опросу, конспект, доклад, реферат, подготовка к зачету.</p>
Зачет	9					-
Итого	108	16	16	-	67	-

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак. часы	Форма контроля
1.	Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации	33	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению (дискуссии)	34	Выступление с докладом, презентация, ответы на дискуссионные вопросы
3.	Подготовка к зачету	8,75	Устное собеседование, тестирование

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1. Нелепина, Е. А. Практикум по кулинарии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. А. Нелепина ; Курский государственный университет. Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1551 KB)[Курск] : [Изд-во Курск. гос. ун-та], [2011] Загл. с титул. экрана <http://elibrary.kursksu.ru/etrud/000604.pdf>
2. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С. «Технология и организация производства продукции общественного питания» [Электронный ресурс]: учебник и практикум для вузов. 2-е изд. М.: Юрайт, 2017. 414 с.
3. Фонд оценочных и методических материалов по дисциплине «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции».

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Темы конспекта

1. Предмет, задачи и роль современного арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.
2. Основы эстетики кулинарной и кондитерской продукции. Элементы, формирующие эстетические свойства: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.
3. Цвет в кулинарии и кондитерском искусстве. Влияние цвета на аппетит, правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий, цветовая гамма изделий.
4. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Принципы декорирования холодных блюд и закусок, характеристика основных продуктов для приготовления украшений.
5. Основы рисования, лепки и декоративного оформления в кондитерском искусстве. Техника рисунка, её многообразие, материалы и принадлежности для рисования, лепка растительного орнамента, фруктов, овощей, цветов.
6. Карвинг. Подготовка продуктов, особенности использования и характеристика инструментов для карвинга, правила подбора профессионального инструмента, подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке.
7. Композиция в арт-дизайне. Понятие композиции, её роль в создании целостности изображения, законы композиции, выразительные средства композиции.
8. Орнамент в кулинарии. Виды орнамента, использование орнамента в оформлении кулинарных и кондитерских изделий.
9. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских и кулинарных изделий.
10. Индивидуальный почерк мастера и национальный колорит в дизайне.

Требования к конспекту

Написание конспекта представляет собой деятельность студента по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы.

Примерная тематика докладов, рефератов:

Основы эстетики и дизайна в кулинарии

1. Эстетика как наука: понятие эстетической ценности кулинарной продукции.
2. История возникновения и развития дизайна в общественном питании.
3. Роль дизайна в повышении потребительской привлекательности блюд и десертов.
4. Влияние цвета на восприятие блюда и аппетит человека.
5. Симметрия и асимметрия в кулинарном дизайне: принципы и примеры.
6. Современные тенденции в декоративном оформлении кондитерских изделий.

7. Новое кондитерское сырьё.

Композиция и цветоведение

8. Основы композиции в оформлении блюд: виды композиций, баланс элементов.
9. Цветовая гармония в оформлении кулинарной продукции: сочетания, контрасты, тренды.
10. Роль орнамента в дизайне блюд: виды и способы применения.
11. Пропорции и формообразование в арт-дизайне блюд.
12. Визуальная подача: как форма и размер посуды влияют на восприятие блюда.

Техники декорирования и карвинг

13. Карвинг как искусство оформления блюд: история, инструменты, техники.
14. Карвинг из овощей: базовые приёмы и современные тренды.
15. Карвинг из фруктов: особенности работы с разными видами сырья.
16. Мукимоно и кэсалак — традиционные азиатские техники вырезания по овощам и фруктам.
17. Декоративная нарезка: способы и стили оформления холодных закусок.

Отделочные полуфабрикаты и декор

18. Сахарная мастика: приготовление, лепка, декорирование тортов и пирожных.
19. Марципан в кондитерском дизайне: техники моделирования и оформления.
20. Украшения из карамели: ажурные сетки, спирали, стружка и другие элементы.
21. Шоколад в арт-дизайне: темперирование, отливка, создание декоративных элементов.
22. Кремы и глазури: виды, способы нанесения, декоративные эффекты.

Современные тренды и стили

23. Минимализм в оформлении десертов: простота и элегантность.
24. Стил «натюрель» в подаче блюд: естественность и натуральность.
25. Футуристический дизайн блюд: молекулярная кухня и новые технологии.
26. Национальные традиции в оформлении кулинарной продукции (на примере 2–3 стран).
27. Экологичный дизайн блюд: использование натуральных красителей и съедобного декора.

Посуда, сервировка, подача

28. Подбор посуды для подачи блюд: форма, цвет, материал.
29. Столовое бельё и аксессуары в общей концепции оформления стола.
30. Правила сервировки и композиции на тарелке: современные подходы.
31. Фламбирование и транширование как элементы зрелищной подачи блюд.
32. Оформление банкетных столов: дизайн, цветовая гамма, стилистика.

Требования к докладу

Доклад – средство, позволяющее проводить самостоятельный поиск материалов по заданной теме, реферировать и анализировать их, и доносить полученную информацию до окружающих. Доклад готовится по одной из проблем, находящихся в пределах обсуждаемой темы. Студент должен показать, что известно по этому поводу в науке, какие вопросы еще не освещены. Одним из условий, обеспечивающих успех практических занятий, является совокупность определенных конкретных требований к докладам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм. Перечень требований к выступлению студента:

- связь выступления с предшествующей темой или вопросом;
- раскрытие сущности проблемы;
- методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Важнейшие требования к выступлениям студентов – самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них. Приводимые студентом примеры и факты должны быть существенными, по возможности перекликаться с программой подготовки. Примеры из области наук, близких к программе подготовки студента, из сферы познания. Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

Требования к реферату

Структура реферата

Обязательные разделы (в строгой последовательности):

1. **Титульный лист** — первая страница с ключевыми данными:
 - полное название учебного заведения;
 - факультет, направление подготовки, курс;
 - вид работы («Реферат», выделяется жирным);
 - тема работы;
 - Ф. И. О. студента;
 - группа/курс;
 - Ф. И. О. научного руководителя/преподавателя;
 - город и год написания (в нижней части страницы).
2. **Содержание (оглавление)** — размещается после титульного листа:
 - заголовок «Содержание» по центру, прописными буквами;
 - перечисление всех разделов и подразделов с указанием страниц;
 - автоматическое форматирование нумерации;

- выравнивание по ширине.
3. **Введение** (объёмом до 1 страницы):
- актуальность темы (обоснование выбора и значимости);
 - цель работы (чётко сформулированная задача);
 - задачи (конкретные действия для достижения цели);
 - структура работы (краткий перечень разделов).
4. **Основная часть** (2–4 раздела):
- каждый раздел посвящён отдельному аспекту темы и имеет собственное название;
 - ссылки на авторитетные источники (учебники, научные статьи и т.д.);
 - допустимо использование схем, таблиц, графиков;
 - краткие выводы в конце каждого раздела;
 - нумерация разделов — арабскими цифрами (1, 2, 3...), подразделов — с внутренней нумерацией (1.1, 1.2 и т.д.).
5. **Заключение** (1–2 страницы):
- выводы по каждой поставленной задаче;
 - общий итог работы;
 - анализ достижения цели;
 - оценка значимости темы и личного вклада;
 - рекомендации для дальнейшего изучения (при необходимости).
6. **Список литературы** (оформляется по ГОСТу):
- учебники, научные статьи, энциклопедии, справочники, официальные сайты, статистические сборники, документы;
 - заголовок «Список литературы» — жирным шрифтом, по центру;
 - источники нумеруются по алфавиту или по мере появления в тексте;
 - отступ слева — 1,25 см, выравнивание — по левому краю;
 - между записями — пустая строка.
7. **Приложения** (если есть) — дополнительные материалы:
- таблицы, схемы, иллюстрации, фотоматериалы;
 - на все приложения в основной части должны быть ссылки;
 - номер приложения размещают в правом верхнем углу над заголовком после слова «Приложение».

Технические требования к оформлению

- **Формат страницы:** А4.
- **Шрифт:** Times New Roman, размер 14.
- **Межстрочный интервал:** 1,5.
- **Поля:**
левое — 3 см;
правое — 1 см;
верхнее и нижнее — по 2 см.
- **Абзацный отступ:** 1,25 см.
- **Выравнивание текста:** по ширине.
- **Нумерация страниц:** снизу, по центру (титульный лист не нумеруется, но считается первой страницей).

• **Формат файла:** .docx или .pdf.

Объём: 10–20 страниц (зависит от уровня подготовки и глубины темы).

Дополнительные рекомендации:

1. Используйте шаблоны из методических рекомендаций кафедры или сайта университета – они учитывают актуальные требования.
2. Проверяйте **идентичность заголовков** в содержании и в тексте работы.
3. Следите за **грамотностью** и стилем изложения: текст должен быть лаконичным, чётким, без избыточных описаний и разговорных оборотов.
4. При использовании **иллюстративного материала** (таблиц, графиков) обязательно подписывайте их и делайте ссылки в тексте.
5. Перед сдачей проверьте:
 - сквозную нумерацию страниц;
 - наличие всех обязательных разделов;
 - корректность ссылок на источники и приложения;
 - соответствие оформления ГОСТ и требованиям учебного заведения.

Вопросы для самостоятельного изучения:

1. Предмет, задачи и история развития арт-дизайна в сфере кулинарной и кондитерской продукции.
2. Категории арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.
3. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.
4. Цвет в кулинарии и кондитерском искусстве: понятие цвета, спектр, основные виды цветов (ахроматические, хроматические), насыщенность, светлота, теплохолодность. Влияние цвета на аппетит и правильное сочетание цветов в оформлении блюд и кондитерских изделий.
5. Расположение изделия на блюде (тарелке) и цветовая гамма изделий.
6. Индивидуальный почерк мастера и его творчество в контексте арт-дизайна.
7. Национальный колорит в кондитерских и кулинарных изделиях.
8. Взаимосвязь дизайна и стиля в кондитерских и кулинарных изделиях.
9. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.
10. Подготовка продуктов для карвинга.
11. Инструменты для карвинга: характеристика и правила подбора профессионального инструмента.
12. Украшения из различных продуктов: картофеля, корнеплодов, лука, плодовоовощных растений, десертных овощей, тыквы, огурцов, цитрусовых, косточковых и семечковых плодов, экзотических плодов.
13. Материалы и принадлежности для рисунка на кондитерских изделиях, техника рисунка и её многообразие.
14. Понятие о пропорциях и определение размеров и соотношений частей декоративных элементов в кондитерских изделиях.
15. Особенности выполнения лепки из пластичных масс в кондитерских изделиях, инструменты и материалы для лепки.

16. Приёмы и техника лепных изображений в кондитерских изделиях.
17. Технология и организация производства приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.
18. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.
19. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кулинарных и кондитерских изделий.
20. Изучение нормативной и специальной литературы, связанной с дисциплиной, а также анализ современных тенденций в области арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.

Примерные вопросы к зачету:

1. Предмет и задачи арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.
2. Краткая история возникновения арт-дизайна в этой сфере.
3. Категории арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.
4. Элементы, формирующие эстетические свойства продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.
5. Применение элементов арт-дизайна в производстве кулинарных и кондитерских изделий.
6. Что такое цвет? Представление о спектре.
7. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.
8. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях.
9. Влияние цвета на аппетит.
10. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.
11. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий.
12. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.
13. Национальный колорит в кондитерских и кулинарных изделиях.
14. Взаимосвязь дизайна и стиля кондитерских и кулинарных изделий.
15. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.
16. Подготовка продуктов для карвинга.
17. Инструменты для украшения блюд и карвинга, правила их подбора.
18. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь).
19. Украшения из плодоовощных растений.
20. Украшения из десертных овощей.
21. Украшения из косточковых и семечковых плодов.
22. Материалы и принадлежности для рисунка на кондитерских изделиях.
23. Техника рисунка и её многообразие.
24. Особенности выполнения простейших упражнений по рисованию.
25. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей декоративных элементов в кондитерских изделиях.

26. Особенности выполнения лепки из пластичных масс в кондитерских изделиях.
27. Инструменты и материалы для лепки в кондитерских изделиях.
28. Приёмы и техника лепных изображений в кондитерских изделиях.
29. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания отделочных полуфабрикатов.
30. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.
31. Технология и организация производства приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.
32. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.
33. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании.

Рекомендации по подготовке к зачету

Зачет принимается только при условии прохождения студентом текущего контроля с оценкой «зачтено». Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАОУ ВО ЛО «ГГУ». При подготовке к зачету студент обязан повторить пройденный материал в строгом соответствии с учебной программой, примерным перечнем учебных вопросов, выносящихся на зачет и содержащихся в данной программе. Для этой цели используется конспект лекций и литература, рекомендованная преподавателем. При необходимости студент может обратиться за консультацией и методической помощью к преподавателю. К зачету допускается студент, выполнивший все задания.

Требования к зачету

Выбор формы и порядок проведения зачета осуществляется кафедрой.

Оценка знаний студента в процессе зачета осуществляется исходя из следующих критериев:

- умение сформулировать определения понятий, данных в вопросе, с использованием специальной лексики, показать связи между данными понятиями;
- способность дать развернутый ответ на поставленный вопрос с соблюдением логики изложения материала;
- проанализировать и сопоставить различные точки зрения на поставленную проблему;
- умение аргументировать собственную точку зрения, иллюстрировать высказываемые суждения и умозаключения практическими примерами.

Шкала оценивания зачета

Критерии оценки зачёта могут включать, например, следующие:

- **Оценка «зачтено»** — (17-30 баллов) ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные вопросы зачета, отличающихся логической последовательностью и четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знания источников и литературы, понятийного аппарата и умение им пользоваться при ответе. Представлены качественно выполненные практические задания в полном объеме, имеется в наличии заполненный конспект по темам дисциплины. Освоен уровень всех составляющих компетенций: ПК-2., ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3.
- **Оценка «не зачтено»** — обучающийся не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определённой системой знаний по дисциплине, ставится при незнании и непонимании студентом существа вопросов зачета. Отсутствуют выполненные практические задания, конспект. Не освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ПК-2., ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3.

Итоговый балл по дисциплине «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции»

Составляющие (зачетного) итогового балла	Баллы
Доклад	2-30
Сообщение	2-20
Конспект	2-20
Зачет	17-30

Комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении к РПД.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. Перспективные технологии хранения растениеводческой продукции, авторы — Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. Учебное пособие рассматривает перспективные технологии хранения растениеводческой продукции с минимальными потерями: предлагает параметры режимов хранения различных культур и их сортов, методы контроля и управления технологическим процессом. Год выпуска: 2025. Издательство: «Лань». Объем: 124 страницы. ISBN: 978-5-507-53775-4.
2. «Академия десертов. От основ к кондитерским шедеврам», Евгения Порхачева. Практическое руководство по созданию изысканных сладостей, в котором пошагово разобраны ключевые техники и приёмы современного кон-

дитерского искусства. Автор — шеф-кондитер с более чем 12-летним опытом, бренд-шеф сети пекарен La Poste и основатель онлайн-школы Patiseri.school. В книге рассматриваются базовые принципы, стабильные кремы, сложные композиции и эффектные витринные десерты, 2024 г.

3. «Технология и организация производства кондитерских изделий», Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С.. Учебное пособие, в котором представлена классификация кондитерских изделий с использованием установленных стандартами терминов и определений. Охарактеризованы состав и свойства сырья и вспомогательных материалов. Рассмотрены основные технологические схемы производства карамели, ириса, конфет, мармеладо-пастильных изделий, шоколада, мучных кондитерских изделий. Представлены закономерности формирования и требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, 2024.

б) дополнительная литература:

1. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья. Лабораторный практикум» — учебное пособие для вузов авторов С. И. Лукиной, Е. И. Пономаревой, Н. Н. Алехиной. Издательство «Лань», 2025, 112 с.
2. Илларионова И. А., Хрундин Д. В., Решетник О. А. «Практическое руководство по расчёту рецептур кондитерских изделий» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. 80 с. ISBN 978-5-7882-0956-2.
3. Научный журнал «Техника и Технология и организация производства пищевых производств». В журнале публикуются научные статьи по направлениям: Технология и организация производства пищевых производств, процессы, оборудование и аппараты пищевых производств, гигиена питания и другим.
4. Журнал «Пищевые системы». Публикует научные и обзорные статьи, доклады, сообщения, рецензии по направлениям: Технология и организация производства пищевых производств, процессы, оборудование и аппараты пищевых производств, гигиена питания и другим.
5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ. Регулирует отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности.
6. ТР ТС 021/2011 — технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 22 апреля 2024 года). Устанавливает обязательные требования к пищевой продукции и процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

в) ресурсы сети «Интернет»:

- 1) Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». <https://biblioclub.ru/>
- 2) Электронно-библиотечная система «Лань». <https://e.lanbook.com/>
- 3) Электронно-библиотечная система «Znanium». <https://znanium.com/>

- 4) Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU». <https://www.elibrary.ru/>
5) Электронно-библиотечная система «Юрайт». <https://biblio-online.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, зачету.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществлять взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу. Подготовка ответов по выносимым на обсуждение вопросам практического занятия включает в себя не только прочтение материала, но и его анализ и критическую оценку. Обучающемуся следует выявить малоизученные аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиям рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и словарей.

Работа с терминами может осуществляться в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый встречающийся тер-

мин записывать и во время подготовки к семинарским и практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» включают в себя следующие виды занятий:

– *интерактивные лекции*, предполагают использование метода проблемного изложения. При таком подходе лекция становится похожей на диалог, преподавание имитирует исследовательский процесс (выдвигаются первоначально несколько ключевых постулатов по теме лекции, изложение выстраивается по принципу самостоятельного анализа и обобщения студентами учебного материала). Эта методика позволяет заинтересовать студента, вовлечь его в процесс обучения. Противоречия научного познания раскрываются посредством постановки проблемы. Учебная проблема и проблемная ситуация являются основными структурными компонентами проблемного обучения. Перед началом изучения определенной темы курса ставится перед студентами проблемный вопрос или дается проблемное задание. Стимулируя разрешение проблемы, преподаватель снимает противоречия между имеющимся ее пониманием и требуемыми от студента знаниями. Эффективность такого метода в том, что отдельные проблемы могут подниматься самими студентами. Главный успех данного метода в том, что преподаватель добивается от аудитории «самостоятельного решения» поставленной проблемы;

– *анализ задания*, когда используется метод индукции, т.е. при объяснении нового материала и формировании понятий, мысль студента движется от единичного к общему, от частных суждений к обобщениям. Подбирая задания, которые служат исходным материалом для выявления тех или иных закономерностей или вывода правил, преподаватель в интерактивной форме побуждает студентов к анализу предложенного материала. В ходе обсуждения студенты должны сделать необходимые обобщения и выводы.

Оценочные и методические материалы по дисциплине «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Открытые тестовые задания (без вариантов ответов) выявляют умение решать типовые задания. Закрытые тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты. Тестовые задания на установление соответствия подразумевают необходимость проявления не только знания учебного материала, но и умения применять правила формальной логики.

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

При подготовке к зачету следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Зачет подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Зачет может проходить как в форме собеседования, так и в форме тестирования.

Решение преподавателя об итоговой аттестации (зачете) принимается по результатам всего собеседования на основе полноты и достоверности изложенного ответа и проявленных умений практического применения теоретических знаний.

Рекомендуется, наряду с печатными изданиями, использовать электронные библиотечные системы, а также ресурсы сети Интернет.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучаю-

щиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- 1) Операционная система (Microsoft Windows Проприетарная);
- 2) Пакет офисных программ Microsoft Office (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access, MS Publisher и др. Проприетарная);
- 3) Программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (Foxit Reader GNU Lesser General Public License);
- 4) Web-браузер (Mozilla Firefox GNU Lesser General Public License);
- 5) Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21SQL;
- 6) Справочно-правовая система «Консультант Плюс»;
- 7) Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus <https://www.scopus.com>
- 8) Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библио метрическая) база данных WebofScience <https://apps.webofknowledge.com>
- 9) Научная электронная библиотека www.elibrary.ru

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы*
Технические средства обучения:
компьютеры с программным обеспечением, указанным в п.11
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*
Технические средства обучения:
экран настенный
мультимедийный проектор
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11

* Аудитории конкретизируются в справке МТО