**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | | | | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| теория | практика | | |
| **Тема 1. Введение** | Предмет, задачи эстетики и дизайна  Краткая история возникновения эстетики.  Профессиональная значимость дисциплины. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики, что изучает эстетика, кому и зачем нужна эстетика, дает ли эстетика нормы искусству. | **1** |  | | | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
| **Тема 2.**  **Карвинг** |  | **1** | **8** | | |  |
|  | 1.История развития искусства карвинга. Особенности работы с овощами и фруктами. | **1** |  | | | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 1*** «Изготовление листочков из огурца, цветов из лука».  ***Практическое занятие № 2*** «Изготовление цветов из томата и тыквы».  ***Практическое занятие № 3*** «Изготовление цветов из моркови, свеклы и картофеля»  ***Практическое занятие № 4*** «Оформление и составление композиций из фруктов и овощей». |  | **2**  **2**  **2**  **2** | | |
| **Тема 3.**  **Паста Арт ( работа с макаронными изделиями)** |  | **2** | **4** | | |  |
|  | 1.История искусства Паста Арт. Особенности работы. Принадлежности. Красители. | **2** |  | | | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 5***  «Изготовление макарон необычной формы».  ***Практическое занятие № 6*** «Изготовление цветных макарон» |  | **2**  **2** | | |
| **Тема 4.**  **Работа с карамелью.** |  | **2** | **8** | | |  |
|  | 1. История происхождения карамели. Особенности работы. Принадлежности. Хранение отделочных полуфабрикатов из карамели, изомальта. Использование карамельной массы в декорировании кондитерских изделий. | **2** | |  | | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 7*** «Работа с карамелью»  ***Практическое занятие № 8*** «Работа с изомальтом» |  | | **4**  **4** | |
| **Тема 5.**  **Шоколадный декор в оформлении кондитерской продукции.** |  | **2** | | **8** | |  |
|  | 1. История происхождения шоколада. Особенности работы. Хранение отделочных полуфабрикатов из шоколада. Использование шоколада в декорировании кондитерских изделий. | **2** | |  | | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 9*** ««Отделочные полуфабрикаты из шоколада»  ***Практическое занятие № 10*** «Фигурные украшения из белого шоколада».  ***Практическое занятие № 11*** «Изделия из темного шоколада трафаретным способом».  ***Практическое занятие № 12*** «Бордюры и розетки из шоколада» |  | | **2**  **2**  **2**  **2** | |
| **Тема 6.**  **Молды, плунжеры, катеры.** |  | **2** | | |  |  |
|  | 1.Работа с молдами, плунжерами и катерами. Применение и собенности работы. Хранение полуфабрикатов. | **2** | | |  | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 13***«Изготовление декоративных элементов из теста для лепки»  ***Практическое занятие № 14*** «Изготовление декоративных элементов из мастики» |  | | | **3**  **3** |
| **Тема 7.**  **Художественное моделирование салфеток** |  | **4** | | | **6** |  |
|  | 1. Сервировка стола. Декор. Моделирование хлопчатобумажных салфеток. Техника оригами. | **4** | | |  | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 15*** «Моделирование бумажных салфеток к свадьбе»  ***Практическое занятие № 16*** «Моделирование бумажных салфеток для торжества посвященного Новому году»  ***Практическое занятие № 17*** «Моделирование бумажных салфеток для торжества посвященного Дню влюбленных, 8 Марта, 23 февраля» |  | | | **2**  **2**  **2** |
| **Тема 8.**  **Работа с соленым тестом.** |  | **5** | | **6** | |  |
|  | 1. Приготовление соленого теста и область его применения. Особенности работы с соленым тестом. Использование соленого теста в изготовлении макетов. | **5** | |  | | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 18*** «Изготовление макета каравая»  ***Практическое занятие № 19*** ««Изготовление макета пирога открытого» |  | | **3**  **3** | |  |
| **Тема 9.**  **Декорирование кухонной посуды для банкетной подачи.** |  | **2** | |  | |  |
|  | История развития декорирования кухонной посуды. Особенности работы. Понятия о декупаже. | **2** | |  | | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 20*** «Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду  ***Практическое занятие № 21*** «Отработка техники украшения фужеров» |  | | **2**  **2** | |
| **Тема 10.**  **Айс-Арт (ледяное исскуство)** |  | **2** | | **4** | |  |
|  | 1. История развития ледяного искусства. Особенности выполнения работы в технике Аис Арт. Применение посуды в технике Айс – Арт в кулинарии. | **2** | |  | | ОК 3; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 5 |
|  | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 22*** «Изготовление ледяных стаканов под напитки»  ***Практическое занятие № 23*** «Изготовление ледяной посуды под холодные блюда» |  | | **2**  **2** | |
| **Самостоятельная работа** | **Украшение пирожных** | **4** | | | |  |
| **Итого:** | | **22 ч** | | | **50 ч** |  |
| **Всего:** | | **76 часов** | | | |  |