





МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Чеченский государственный педагогический университет»  
Факультет технологии и менеджмента в образовании,  
кафедра общетехнических дисциплин

Рабочая программа дисциплины

СМК ПСП-12-06

1 из 12



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине  
**«КОНДИТЕРСКИЙ ДИЗАЙН»**

**Направление подготовки**

44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

**Профиль подготовки**

«Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская  
деятельность)»


**Уровень высшего образования**

**Бакалавриат**

**Форма обучения**

**очная, заочная**

Грозный, 2020

	<b>МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</b>	
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чеченский государственный педагогический университет» Факультет технологии и менеджмента в образовании, кафедра общетехнических дисциплин	
	Рабочая программа дисциплины	СМК ПСП-12-06 2 из 12

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины «Кондитерский дизайн, особенности производства и реализации» студентам очной формы обучения по направлению подготовки 44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) профиль «Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская деятельность)»

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» и уровню высшего образования «бакалавриат», утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.02.2018 № 125, на основе ОПОП профиля «Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская деятельность)» разработанной с учетом Примерной основной образовательной программы, рекомендованной ФУМО.

Разработчик:  
 К.б.н., доцент \_\_\_\_\_ Джемалдинова М.А.  
 (должность) (подпись) (ФИО)  
 Рецензент:  
 \_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры общетехнических дисциплин от 25 августа 2020 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Ибраимова Л.В. \_\_\_\_\_ 2020 г.  
 (подпись) (ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
 (наименование выпускающей кафедры) (подпись) (ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Директор библиотеки ЧГПУ \_\_\_\_\_ Арсангериева Т.А. \_\_\_\_\_ 2020 г.  
 (подпись) (ФИО)

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании Совета ФТМО от 27 августа 2020 г., протокол № 1.

И.о. декана ФТМО \_\_\_\_\_ Халисов М-Р. Б. \_\_\_\_\_ 2020 г.  
 (подпись) (ФИО)

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель изучения дисциплины** – получение студентами знаний об искусстве украшения кондитерских изделий, об инструментах необходимых для оформления кондитерских изделий; о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве кондитерских изделий; о классификации мучных и сахаристых кондитерских изделий; о классификации отделочных полуфабрикатов; о способах работы с кремами, сливками, мастикой, марципаном, карамелью, шоколадом, тестом (дрожжевым, слоеным, песочным, бисквитным, пряничным); о способах отделки мучных кондитерских изделий; о способах изготовления украшений для тортов и пирожных.

### Задачи:

1. ознакомить студентов с классификацией мучных кондитерских, хлебобулочных и отделочных полуфабрикатов;
2. дать студентам сведения об инструментах, необходимых для украшения кондитерских изделий.
3. ознакомить студентов с оформлением мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП

**2.1. Место дисциплины в структуре «Кондитерский дизайн, особенности производства и реализации» (Б1.В.ДВ.06.02)** относится к обязательным дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» (модуль «Технология» основной образовательной программы по профилю «Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская деятельность)» изучается на 7 семестре. Для освоения дисциплины «Кондитерский дизайн, особенности производства и реализации» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные на предыдущем уровне образования. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, необходимы обучающимся для освоения универсальных компетенций и решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия.

### 2.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций: ПК-1.

ПК-1. Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические умения по предмету в	ИПК-1.1. Объясняет, (интерпретирует) содержание, сущность, закономерности, особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной
---	---

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>области; принципы, определяющие место предмета в общей картине мира.</p> <p>ИПК-1.2. Демонстрирует знание основ общетеоретических дисциплин в объеме, необходимых для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач.</p> <p>ИПК-1.3 Применяет навыки комплексного поиска, анализа и систематизации информации по изучаемым проблемам с использованием различных источников. Научной и учебной литературы, информационных баз данных, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свою позицию</p>
--------------------------------------	---

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

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	
	Очно	Заочно
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>48/1,33</b>	<b>18/0,5</b>
В том числе:		
Лекции		
Практические занятия	48/1,33	18/0,5
Лабораторные работы (ЛР)		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>24/0,66</b>	<b>122/3,38</b>
В том числе:		
Темы для самостоятельного изучения	24/0,66	122/3,38
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	4/0,11
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>		<b>144/4</b>
<b>Час /Зач. ед.</b>	<b>72/2</b>	

#### 5. Структура и содержание дисциплины

## 5.1. Содержание дисциплины

Раздел	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1	2	3
1	<b>Раздел 1. Вводная лекция</b>	1. Предмет, задачи и роль дизайна. 2. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских изделий
2	<b>Раздел 2. Основы эстетики</b>	1. История развития эстетики кондитерских изделий 2. Украшения из крема
3	<b>Раздел 3. Основы рисования и лепки</b>	1. Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. 2. Готовые съедобные кондитерские изделия
4	<b>Раздел 4. Основы рисования и лепки</b>	1. Украшения из желе. 2. Украшения из шоколада 3. Украшения из марципана 4. Украшения из карамели
5	<b>Раздел 5. Лепка</b>	1. Основы лепки 2. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц 3. Макеты тортов 4. Посыпка для украшения кондитерских изделий. 5. Айсинг для украшения кондитерских изделий
6	<b>Раздел 6. Дизайн</b>	1. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии. Основы рисования. 2. Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции 3. Принципы декорирования холодных блюд и закусок 4. Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке 5. Современный европейский карвинг
<b>Итого</b>		<b>72/2</b>

## 5.2. Лекционные занятия

Лекционных занятий нет

**5.2. Практические занятия**

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час./з.е)	
		очно	заочно
1.	<b>Раздел 1. Вводная лекция</b> 1. Предмет, задачи и роль дизайна. 2. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских изделий	8/0,22	4/0,11
2.	<b>Раздел 2. Основы эстетики</b> 1. История развития эстетики кондитерских изделий 2. Украшения из крема	8/0,22	4/0,11
3.	<b>Раздел 3. Основы рисования и лепки</b> 1. Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. 2. Готовые съедобные кондитерские изделия	8/0,22	4/0,11
3.	<b>Раздел 4. Основы рисования и лепки</b> Украшения из желе. Украшения из шоколада Украшения из марципана Украшения из карамели	8/0,22	4/0,11
4.	<b>Раздел 5. Лепка</b> Основы лепки Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц Макеты тортов Посыпка для украшения кондитерских изделий. Айсинг для украшения кондитерских изделий	8/0,22	2/0,05
5.	<b>Раздел 6. Дизайн</b> Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии. Основы рисования. Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции Принципы декорирования холодных блюд и закусок Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке Современный европейский карвинг	8/0,22	
<b>Итого</b>		48/1,33	18/0,5

**5.3. Лабораторные занятия**

### 5.3. Самостоятельная работы студентов (СРС) по дисциплине

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Кол-во часов/з.е			
		очно		заочно	
1.	Представить с натуры тортов и пирожных (по одному виду)	2/0,05		10/0,27	
2.	Выполнить любой макет торта представить для защиты	2/0,05		10/0,27	
3.	Композиции тортов (рисунок самостоятельного изображения)	2/0,05		10/0,27	
4.	Представить три вида рисунков с натуры (разные предметы на выбор).	2/0,05		10/0,27	
5.	Выполнить самостоятельно и представить на рецензию три вида плоских предмета на выбор.	2/0,05		10/0,27	
6.	Отработать формы орнаментов и элементы рукописных букв для тортов.	2/0,05		10/0,27	
7.	Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.	2/0,05		10/0,27	
8.	Самостоятельная работа: Представить рисунки животных для оформления детской тематики тортов.	2/0,05		10/0,27	
9.	Разработать макеты тортов заказных.	2/0,05		10/0,27	
10.	Изготовление макетов тортов по эскизам преподавателя: составление эскиза макета (выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.	2/0,05		10/0,27	
11.	Производство рисунков и печатных художественных произведений путём использования разных по окраске линий, штрихов и пятен наносимых различными способами на поверхность торта	2/0,05		11/0,30	
12.	Самостоятельная работа по изготовлению макетов тортов.	2/0,05		11/0,30	



	<b>ВСЕГО</b>	<b>24/0,66</b>		<b>122/3,38</b>	
--	--------------	----------------	--	-----------------	--

## **6. Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины**

### **6.1. Основные образовательные технологии, применяемые при изучении дисциплины:**

- Технология развития критического мышления и проблемного обучения (реализуется при решении учебных задач проблемного характера).
- Технология интерактивного обучения (реализуется в форме учебных заданий, предполагающих взаимодействие обучающихся, использование активных форм обратной связи).
- Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды ЧГПУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

### **6.2. Адаптивные образовательные технологии, применяемые при изучении дисциплины**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается использование при организации образовательной деятельности адаптивных образовательных технологий в соответствии с условиями, изложенными в ОПОП (раздел «Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»), в частности:

- предоставление специальных учебных пособий и дидактических материалов;
- специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, и т. п. в соответствии с индивидуальными особенностями обучающихся.

При наличии среди обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья в раздел «Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины» рабочей программы вносятся необходимые уточнения в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса, психолого-педагогического сопровождения, социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в ЧГПУ».

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может проходить с использованием дистанционных образовательных технологий.

### **6.3. Информационные технологии, применяемые при изучении дисциплины**

- Использование информационных ресурсов, доступных в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.
- Составление и редактирование текстов при помощи текстовых редакторов.
- Проверка файла работы на заимствования с помощью ресурса «Антиплагиат».

### **7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Согласно Положению о балльно-рейтинговой системе в Университете к итоговой аттестации по дисциплине в форме зачета допускаются обучающиеся, набравшие по дисциплине не менее 36 баллов.

Итоговая оценка по учебной дисциплине с формой контроля зачет выставляется по результатам суммы рейтинговых баллов по дисциплине за семестр в соответствии со следующей шкалой:

55-100 - «зачтено»;

0-54 – «не зачтено».

В течении семестра проводятся две промежуточные аттестации на 8-й и 16-й неделе, а также итоговая аттестация в экзаменационную сессию:

- за 1- промежуточную аттестацию – 30 баллов;
- за 2-ю промежуточную аттестацию – 30 баллов;
- за итоговую аттестацию (зачет/экзамен) - 30 баллов;
- премиальные баллы-10 баллов.

### **8. Программное обеспечение, применяемое при изучении дисциплины**

#### **1. Средства MicrosoftOffice:**

- MicrosoftOfficeWord – текстовый редактор;
- MicrosoftOfficePowerPoint – программа подготовки презентаций;

### **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература:**

1. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/444512>
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452592>
3. Ваш домашний повар. Торты и другая сладкая выпечка: издание для досуга / — М.: РИПОЛ классик, 2013. 576— с. <http://www.iprbookshop.ru/40146>
4. Саулов А.Ю. Современные микроволновые печи: практическое пособие / Саулов А.Ю.— М.: СОЛОН-ПРЕСС, 2013. 192— с. <http://www.iprbookshop.ru/53853>
5. **Фёдорова Р.А.** Изготовление и анализ качества кондитерских изделий. Часть I: учебно-методическое пособие / Фёдорова Р.А., Соболева Е.В.— С.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. 23— с. <http://www.iprbookshop.ru/66452>

**б) дополнительная литература:**

1. Химия пищи: учебно-методическое пособие / — Н.: Новосибирский государственный аграрный университет, 2011. 100— с. <http://www.iprbookshop.ru/64813>
2. **Кискальт Изольда.** Слоеное тесто. Увлекат. моделирование.- М.: профиздат., 2002-80 с.

**10. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и для самостоятельной работы обучающихся;
2. Интерактивная доска, проектор, компьютер с выходом в Интернет.

**1. Лист регистрации изменений в РПД**

<b>Раздел (подраздел), в который вносятся изменения</b>	<b>Основания для изменений<sup>1</sup></b>	<b>Краткая характеристика вносимых изменений</b>	<b>Дата и номер протокол заседания кафедры</b>

---