

**Білгород-Дністровський економіко-правовий фаховий коледж
Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»**

(повна назва навчального закладу)

Циклова комісія фахових дисциплін

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«СПЕЦМАЛЮВАННЯ ТА ДЕКОРАТИВНА ПЛАСТИКА»

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Харчові технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр

ПРИЗВИЩЕ, ім'я викладача, який веде дану дисципліну, кваліфікація	ЗАЛЕСОВА Світлана, спеціаліст
Контактний телефон	063-805-46-74
Електронна адреса	lightsilva2016@gmail.com
Розклад навчальних занять	
Консультації	
Код дистанційного курсу	

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна,
програмні результати навчання**

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Результати навчання
Загальні компетентності	РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.	

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
ЗК 7. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.	РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
ЗК 8. Здатність оцінювати й забезпечувати якість виконуваних робіт.	РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
Спеціальні компетентності	РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.	
СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.	РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.	РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

Робоча програма дисципліни для студентів
ТА ДЕКОРАТИВНА ПЛАСТИКА

(назва навчальної дисципліни)

СПЕЦМАЛЮВАННЯ

Галузі знань **18 Виробництво та технології**

спеціальності **181 Харчові технології** « » серпня 20__ року с. 15.

Робоча програма складена на підставі навчальної програми дисципліни
" СПЕЦМАЛЮВАННЯ ТА ДЕКОРАТИВНА ПЛАСТИКА ",
затвердженої НМЦ "Укоопосвіта" від 14.01.2010 р. та
«Інформаційного обсягу навчальної дисципліни для кооперативних
коледжів» затвердженої НМЦ "Укоопосвіта" від 29.01.2019р

Розробники: (вказати авторів, їх посади, наукові ступені та вчені звання)

ЗАЛЕСОВА Світлана – викладач спеціаліст

Робоча програма затверджена на засіданні циклової (предметної) комісії
загальноосвітніх дисциплін

Протокол від_02.02.2022 року № 6__

Голова циклової комісії фахових дисциплін

_____Лариса МОНАСТИРСЬКА

© _____, 20__ рік

© _____, 20__ рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 1,5	Галузь знань <u>18 Виробництво та технології</u> (шифр і назва)	<u>Нормативна</u> (за вибором)	
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____		Семестр	
Загальна кількість годин - <u>45</u>		1-й	2-й
		Лекції	
		<u>год.</u>	<u>4-год.</u>
		Практичні, семінарські	
		<u>год.</u>	<u>12-год.</u>
		Лабораторні	
		<u>год.</u>	<u>год.</u>
		Самостійна робота	
		<u>год.</u>	<u>29- год.</u>
		Індивідуальні завдання - год.	
		Вид контролю: <u>залік</u>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - <u>год.</u> самостійної роботи студента –	Освітньо-професійний ступінь: <u>Фаховий молодший бакалавр</u>		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до загальної кількості годин

для денної форми навчання –
для заочної форми навчання –

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: основною метою викладання дисципліни «Спеціальне малювання та декоративна пластика» є надання студентам знань щодо естетичного оформлення інтер'єрів, рекламних засобів, кулінарної та кондитерської продукції закладів ресторанного господарства.

Завдання: основними завданнями, що мають бути вирішені у процесі викладання дисципліни, є:

- Ознайомлення з основами малювання;
- Виконання композиційних малюнків оформлення кулінарної та кондитерської продукції;
- Ознайомлення з видами декоративно-оформлюваного мистецтва ;
- Ознайомлення з вимогами до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції закладів ресторанного господарства;

У результаті вивчення навчальної дисципліни **студент повинен вміти:**

- Створювати композиції оформлення кулінарної та кондитерської продукції;
- Виготовляти елементи оздоблення кулінарних і кондитерських виробів;
- Оформляти меню закладів ресторанного господарства;
- Створювати композиційну єдність елементів інтер'єру закладів ресторанного господарства.

2. Програма навчальної дисципліни

Розділ 1. Основи малювання
Тема 1.1. Загальні відомості про малюнки та прийоми малювання
Тема 1.2. Малювання з натури: орнаменти
Тема 1.3. Композиційне малювання тортів і тістечок
Розділ 2. Декоративно-оформлювальне мистецтво
Тема 2.1. Види декоративно-прикладного та декоративно-оформлювального мистецтва
Тема 2.2. Підготовка оздоблювальних деталей для оформлення кулінарної та кондитерської продукції
Тема 2.3. Складання макетів тортів

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		разом	лекції	практичні	Індивід.	самостійна робота		разом	лекції	практичні	лабораторні	самостійна робота
Розділ 1. Основи малювання	21	6	2	4		15	21	2	2			19
Тема 1.1. Загальні відомості про малюнки та прийоми малювання	6	2	2			1	6	2	2			4
Тема 1.2. Малювання з натури: орнаменти	7	2		2		1	7	7				7
Тема 1.3. Композиційне малювання тортів і тістечок	8	2		2		4	8	6				8
Розділ 2. Декоративно- оформлювальне мистецтво	24	10	2	8		14	24	2	2	2		20
Тема 2.1. Види декоративно-прикладного те декоративно- оформлювального мистецтва	6	2		2		4	6	2	2			4
Тема 2.2. Підготовка оздоблювальних деталей для оформлення кулінарної та кондитерської продукції	12	6	2	4		6	12	12				12
Тема 2.3. Складання макетів тортів	6	2		2		4	6	4		2		4
Всього	45	14	4	12		29	45	6	4	2		39

4. Теми лекційних занять

№ з/п	№ заняття	Назва теми	Кількість годин
Розділ 1. Основи малювання			2
1	1	<p>Тема 1.1. Загальні відомості про малюнки та прийоми малювання</p> <p>Тема лекції: Загальні відомості про малюнки та прийоми малювання</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мета й завдання дисципліни. Роль художнього виховання в надбанні професійної майстерності. Матеріали та інструменти для малювання, ліплення, правила користування ними. 2. Загальні відомості про малюнок. Техніка малювання. Поняття «лінія», «штрих» та значення їх у малюнку. 3. Поняття про колір, спектр. Кольорове коло. Основні та похідні кольори. Психофізіологічні властивості кольорів. 4. Малювання площинних предметів, що мають прямолінійні, криволінійні та змішані контури. 5. Поділ прямих ліній на рівні відрізки. 6. Малювання з натури. Композиція малюнка. Поняття про перспективу в малюнку, пропозиції, світлотіні. Послідовність роботи над малюнком. 7. с 	2
Розділ 2. Декоративно-оформлювальне мистецтво			2
2	5	<p>Тема 2.2. Підготовка оздоблювальних деталей для оформлення кулінарної та кондитерської продукції</p> <p>Тема лекції: Підготовка оздоблювальних деталей для оформлення кулінарної та кондитерської продукції</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасне оформлення кулінарних страв, борошняних кулінарних виробів, кондитерських виробів. 2. Кольорова гама в оформленні страв і виробів. Способи оформлення страв та виробів. 3. Декоративні елементи оздоблення страв і виробів. Художні композиції з овочів, фруктів, хліба, тіста, желе. 4. Художнє вирізання паперової серветки. 5. Вимоги до оформлення національних та бенкетних страв. 6. Ліплення з пластиліну овочів, фруктів, квітів, тварин, птахів. 	2
Всього			4

5. Теми практичних занять

№ з/п	№ заняття	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
1	2	Тема 1.2. Малювання з натури: орнаменти <i>Тема практичного заняття № 1.</i> Малювання з натури різних фруктів, овочів. Виготовлення трафаретів для оздоблення кондитерських виробів за допомогою посипок. Складання стрічкового, сітчастого, композиційно замкнутого орнаментів	2
2	3	Тема 1.3. Композиційне малювання тортів і тістечок <i>Тема практичного заняття № 2.</i> Композиційне малювання тортів і тістечок різної форми.	2
3	4	Тема 2.1. Види декоративно-прикладного та декоративно-оформлювального мистецтва <i>Тема практичного заняття № 3.</i> Оформлення меню підприємств закладів ресторанного господарства різних типів і класів.	2
4	6	Тема 2.2. Підготовка оздоблювальних деталей для оформлення кулінарної та кондитерської продукції <i>Тема практичного заняття № 4.</i> Виготовлення декоративних елементів для оформлення страв із овочів, фруктів, яєць. Виготовлення прикрас із тіста.	2
5	7	Тема 2.2. Підготовка оздоблювальних деталей для оформлення кулінарної та кондитерської продукції <i>Тема практичного заняття № 5.</i> Виготовлення елементів оформлення з паперу. Ліплення рослинного орнаменту, птахів, тварин.	2
6	8	Тема 2.3. Складання макетів тортів <i>Тема практичного заняття № 5.</i> Виготовлення макетів тортів за власною композицією.	2
		Всього	12

7. Самостійна робота

№ з/п	Тема дисципліни	Кількість годин	Зміст самостійної роботи
1	Розділ 1. Основи малювання		
2	Тема 1.1. Загальні відомості про малюнки та прийоми малювання	4	1. Поняття про колір, спектр. Кольорове коло. Основні та похідні кольори. Психофізіологічні властивості кольорів. 2. Малювання різноманітних геометричних тіл.
3	Тема 1.2. Малювання з натури: орнаменти	5	1. Малювання з натури предметів домашнього вжитку (тарілки, глечика, чашки). Малювання з натури листя дерев, овочів, квітів. Малювання з натури фруктів. 2. Геометричний орнамент. Елементи орнаменту.
4	Тема 1.3. Композиційне малювання тортів і тістечок	6	1. Значення композиції для оформлення кулінарної та кондитерської продукції. 2. Художні та естетичні вимоги до оформлення борошняних та кондитерських виробів.
5	Розділ 2. Декоративно-оформлювальне мистецтво		
6	Тема 2.1. Види декоративно-прикладного та декоративно-оформлювального мистецтва	4	1. Різьба по дереву, чеканення по металу, вітражі, розпис, мозаїка, декоративні решітки в оформленні інтер'єрів закладів ресторанного господарства. 2. Художньо-декоративна роль світильників при оформленні торговельних залів, барів, вестибюлів ресторанів.
7	Тема 2.2. Підготовка оздоблювальних деталей для оформлення кулінарної та кондитерської продукції	6	1. Декоративні елементи оздоблення страв та виробів. Способи оформлення страв та виробів. 2. Художні композиції з овочів, фруктів, хліба, тіста, желе тощо.
8	Тема 2.3. Складання макетів тортів	4	Матеріали та інструменти для виготовлення макетів.
Всього		29	

10. Методи навчання

- словесні (пояснення, лекція, інструктаж);
- наочні (ілюстрація – плакат, схема; демонстрація – відеофільми, мультимедійні файли);
- практичні (самостійна робота на занятті та поза аудиторна, виконання розрахункових завдань).

11. Методи контролю

Усне опитування, письмовий контроль, графічна контрольна перевірка, практична контрольна перевірка, залік, самоконтроль, взаємоконтроль.

13. Методичне забезпечення

1. Тексти лекцій.
2. Завдання для практичних занять.
3. Інструкційні картки для виконання практичних занять.
4. Завдання для самостійної роботи та методичні рекомендації з її виконання.
5. Тести для перевірки знань студентів.
6. Роздатковий матеріал.
7. Засоби діагностики знань студентів.
8. Критерії оцінювання знань студентів.
9. Наочні посібники.
10. Презентаційні матеріали.
11. Електронні посібники.

14. Рекомендована література

Основна (Базова)

1. Беляева С.Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования. М.: Академия, 2006. -135 с.
2. Иванова И. Н. Рисование и лепка: Учебник. - М.: Академия, 2012. - 160 с.
3. Новікова О.В., Політика М.В. Малювання та ліплення для кондитерів: Підручник. – Х.:Світ книг, 2018. – 206с.
4. Новікова О.В. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. - К.: Ліра-К, 2009. - 574 с

Додаткова (Допоміжна)

5. Как сделать цветы. Руководство компании Wilton, 2008. - 11с.
6. Лиза Слаттер. Цветы из сахара. - Б.: ООО Книжный Клуб Семейного досуга, 2011. - 48с.
7. Лючия Пацци. Как украсить торт. - М.: Ниола-Пресс, 2006. - 111 с.
8. Фрейдман О. Пластилиновые фигурки животных. - Д.: Скиф. - 64 с.
9. Френсис Макнафтон. Забавные животные из сахара. - Б.: ООО Книжный Клуб Семейного досуга, 2012. - 48 с.
10. Френсис Макнафтон. Фигурки животных из шоколада. - Б.: ООО Книжный Клуб Семейного досуга, 2012. - 48 с.
11. Яковлева Н. К. Воздушная живопись. Основные методы и приемы. - М.: Мир Книги, 2006. - 96 с.
12. Електронний ресурс, <http://sweetmenu.ru/>
13. Електронний ресурс, <http://www.bakeddecoratecelebrate.com/>
14. Електронний ресурс, <http://www.kuharka.ru>
15. Електронний ресурс, <http://galette.com.ua>
16. Електронний ресурс, <http://urokilepki.ru/>
17. Електронний ресурс.<http://www.lovelytutorials.com>
18. Електронний ресурс, <http://www.davidcakes.co.uk>