

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ  
ТЕХНИКУМ»**

**«ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ (ПРАКТИКУМ)**

*Учебное издание*

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Захарова Е.А. мастер производственного обучения

Рассказово – 2018

Методическое пособие по выполнению лабораторно-практических работ для дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий»: Авт. - сост. Е.А. Захарова. - ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум». Рассказово, 2018.

Рецензенты: Ломакина Н.Д. заведующая МУП «Школьник»,  
Ситникова О.В. заместитель директора по УВР.

Краткая аннотация:

Методическое пособие по лабораторно-практическим работам составлен в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «повар, кондитер».

В каждой теме практикума определены цели работы, приведен перечень необходимого оборудования, инструментов, аппаратуры, материалов, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы.

Разработка содержит практические работы по выполнению упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости, упражнений по лепке фруктов, цветов, изготовление украшений из мастики, а также лабораторные работы по приготовлению овощных чипсов.

Она окажет большую методическую помощь, как для мастеров, так и обучающихся, а также начинающим мастерам.

Рассмотрено на заседании МЦК от 15.05.2018 года Протокол №13

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Тематический план .....	5
3. Лабораторные работы .....	21
4. Список использованной литературы.....	28

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методическое пособие по выполнению лабораторно-практических работ для дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий» представляет собой вариативную часть основной профессиональной образовательной программы и составлено в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «повар, кондитер» учебным планом и одноимённой рабочей программой.

Методическое пособие предназначено для подготовки квалифицированных рабочих в области общественного питания и даёт возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Лабораторно-практические работы проводятся с целью изучения: актуальных тенденций подачи кулинарных блюд и кондитерских изделий; видов и способов художественного оформления блюд, изделий, напитков; техники оригинального декорирования кулинарной и кондитерской продукции; эффектных форм подачи готовых изделий; посуды и приспособлений.

В каждой теме пособия определены цели работы, приведен перечень необходимого оборудования, инструментов, аппаратуры, материалов, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы.

При составлении пособия было учтено, что большинству современных предприятий общественного питания (кафе, ресторанов, баров) в настоящей момент требуются специалисты, обладающие минимальными, а в некоторых случаях хорошо развитыми художественными навыками, для применения в процессе презентации блюд, кондитерских изделий и напитков, а также при участии в конкурсах, фестивалях, чемпионатах.

Лабораторно-практические работы проводятся в учебно-производственных лабораториях техникума, оснащенных всем необходимым технологическим оборудованием: механическим, тепловым и холодильным; средствами малой механизации. Перед началом каждым занятием проводится инструктаж по технике безопасности.

В процессе проведения лабораторно-практических работ студенты должны научиться:

- нарезать овощи (фрукты) с помощью специальных приспособлений (карвинг);
- украшать столовую посуду (тарелки) с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры и др.;
- оформлять десерты и кондитерские изделия украшениями из карамели;
- выполнять подачу блюд (изделий) с применением специальной посуды;

Тематика лабораторно-практических работ, содержащихся в данном пособии, может быть изменена или дополнена, в зависимости от пожеланий социальных партнеров (работодателей), возможностей материальной базы учебного заведения, наличия необходимого оборудования и других факторов.

По окончании каждого занятия студенты составляют отчет по предложенной форме, защищают свою творческую работу и получают оценку.

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ОБЪЁМ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости – 2ч

Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. - 2ч.

Упражнения по лепке фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина – 2ч

Упражнения по лепке животных, птиц. Изготовление украшений из мастики – 2ч.

Приготовление овощных (фруктовых) чипсов- 4ч.

Приготовить карамель и выполнить из неё «паутинку», «чипсы» - 4ч.

Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду-4ч

### **Практическая работа № 1**

#### **Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.**

**Тема:** Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.

#### **Цели работы:**

1. научить обучающихся технике рисования, организации рабочего места для рисования, соотносить пропорции в рисунке.

**Средства проведения занятия:** карандаши простые, альбом для рисования, краски;

**Наглядные пособия:** геометрические фигуры для рисования с натуры плакаты,

#### **Содержание работы:**

Ознакомление обучающихся с техникой и последовательностью работы над рисунком

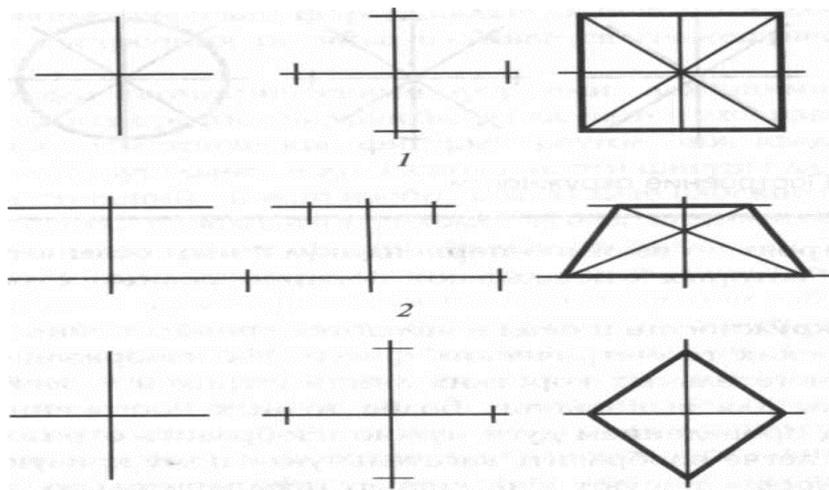


Рис. 1 Построение геометрических фигур:  
 1 — построение квадрата; 2 — построение трапеции; 3 — построение ромба

**Квадрат** необходимо изображать с помощью осей и диагоналей.

**Ось** — тонкая горизонтальная или вертикальная линия, проходящая через середину геометрической фигуры или какого-либо предмета изображения.

**Диагональ** — изобразительный элемент, соединяющий углы. Построение **квадрата** начинают с изображения взаимно перпендикулярных осей; далее от точки пересечения осей откладывают одинаковые отрезки и через полученные точки проводят по две горизонтальные и вертикальные параллельные линии. Проведенные линии пересекаются в углах построенного квадрата. Проверить правильность и скорректировать изображение можно, достроив диагонали квадрата

**Трапецию** также изображают с помощью оси. Трапеция образуется двумя параллельными основаниями разной длины и двумя наклонными отрезками. На вертикальной оси фиксируют две точки, через которые проводят параллельные линии; далее от верхней точки влево и вправо откладывают равные отрезки, от нижней точки так же откладывают равные отрезки в разные стороны, но другой величины. Полученные четыре крайние точки (вершины) соединяют и получают изображение трапеции.

**Ромб** строят по взаимно-перпендикулярным осям, от точки пересечения которых откладывают попарно равные отрезки

**Окружность** рисуют с помощью предварительно обозначенных взаимно-перпендикулярных осей, от центра которых откладывают засечками одинаковые отрезки. Затем данные отрезки соединяют плавной линией и обводят построенную окружность (рис. 1).

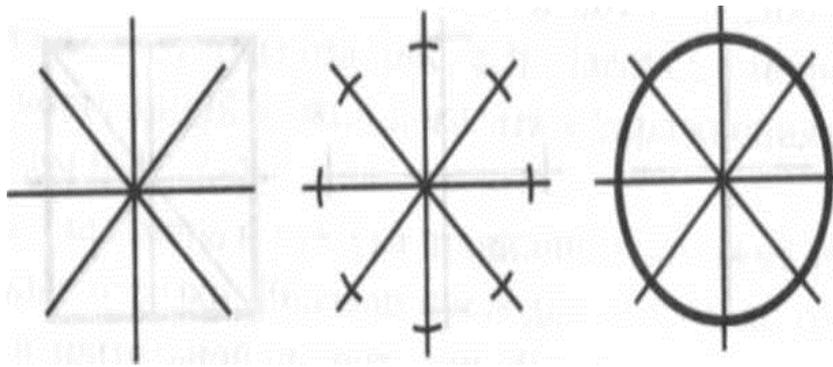


Рис. 2 Построение окружности

### ВЫПОЛНЕНИЕ РИСУНКА ГЕОМЕТРИЧЕСКИМ МЕТОДОМ

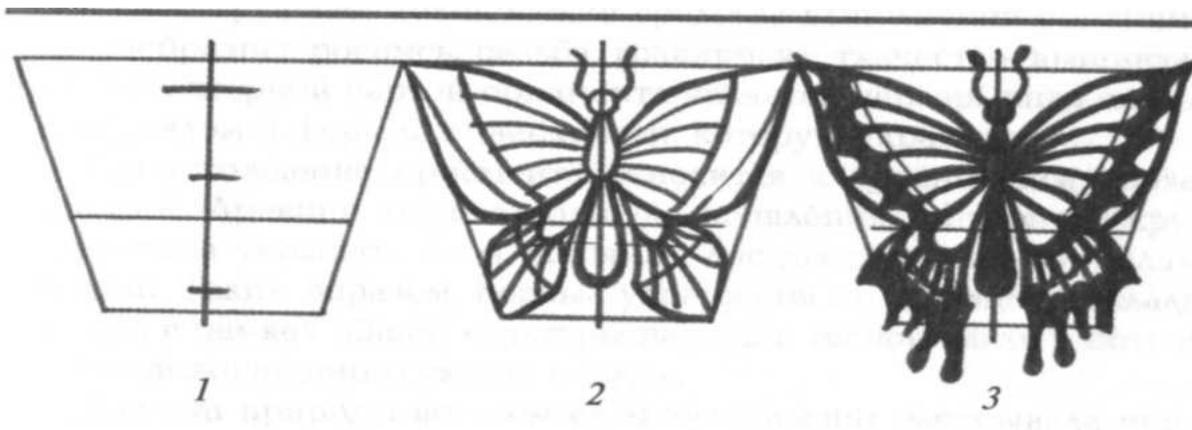


Рис. 3 Построение формы бабочки

Анализируем форму бабочки и приближаем ее к форме симметричной геометрической фигуры — трапеции; легкими линиями строим трапецию и ось симметрии.

Выявляем общие признаки изображения, обозначаем их симметрично в рисунке. Признаки формы и декор бабочки.

#### **Порядок выполнения задания:**

1.Рисование плоских геометрических фигур: окружность, трапеция, квадрат, ромб.

2.Выполнение рисунка геометрическим способом.

3.Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.

#### **Содержание работы:**

Ознакомление обучающихся с техникой и последовательностью работы над рисунком, принципами построения рисунка, композиции рисунка; приемами работы карандашом.

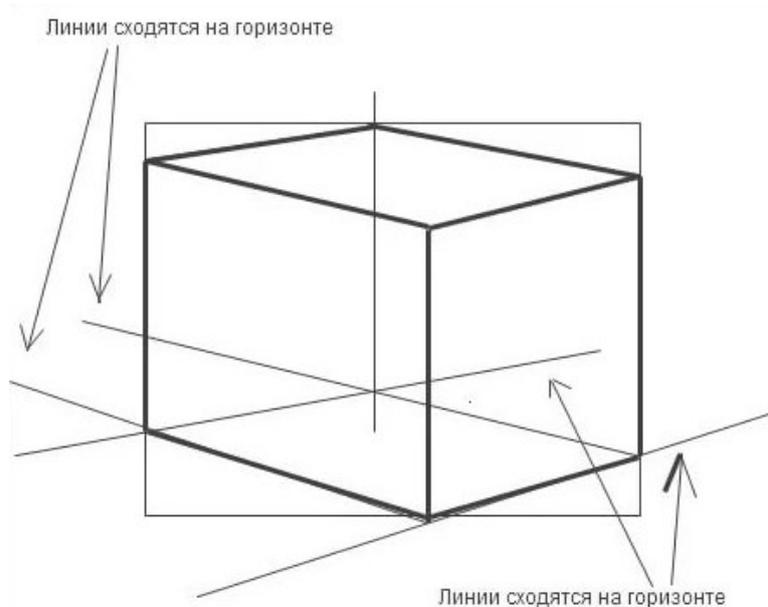


Рис. 4 Последовательность рисования куба

На первом этапе определяют перспективное положение куба в пространстве, анализируют форму, пропорции и освещение. Первая и очень важная задача в начале любого рисунка — его грамотное композиционное размещение на листе. Далее идет линейная сквозная прорисовка куба с учетом правил перспективы и пропорций. Рисование невидимых граней куба ведется тонкими линиями построения.

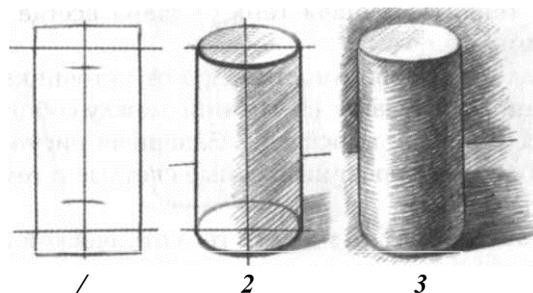


Рис. 5 Последовательность рисования цилиндра

Рисование цилиндра также начинают с его построения по законам конструкции и перспективы (рис. 6.2). Определяют его размеры и основные пропорции (отношение высоты к ширине). Далее строят цилиндр известным способом «сквозного» рисования, учитывая положение оснований.

На втором этапе работы окончательно прорисовывают овалы, передающие перспективное сокращение верхнего и нижнего основания цилиндра, определяют границы света и тени.

Завершающий этап — нанесение светотени для выявления объема. Характер штрихов должен подчеркивать форму цилиндра. В конце работы — обобщение с соблюдением верных тональных отношений для достижения законченности рисунка.

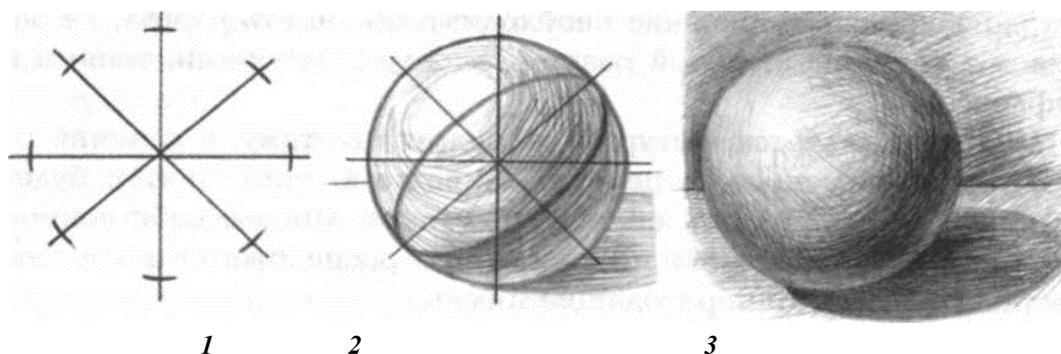


Рис. 6 Последовательность рисования шара

### **Контрольные вопросы:**

- Каковы основные этапы рисования геометрических фигур, в чем их суть?
- В чем заключается особенность нанесения штрихового тона в зависимости от характера формы?
- Выполните светотеневые зарисовки с натуры куба, цилиндра и шара.
- В чем состоит особенность изображения объемных геометрических фигур в группе?
- Какие линии используют в рисунке?
- Выполните упражнения по проведению прямых и кривых линий, делению отрезка на равные части.
- Выполните упражнения для тренировки передачи линий различного характера и эмоциональной выразительности.
- Какие плоские геометрические фигуры вам известны?
- Правила рисования квадрата, трапеции, ромба и окружности.
- В чем заключается геометрический метод рисунка?

## **Практическая работа № 2**

### **Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных**

**Тема:** Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов. Самостоятельное рисование круглого торта.

**Цели работы:**

Научить обучающихся технике рисования с натуры, организации рабочего места для рисования, соизмерять пропорции в рисунке, передавать объемную форму предмета и цветовую характеристику натуры.

**Средства проведения занятия:** карандаши простые, цветные, альбом для рисования.

**Наглядные пособия:** для рисования с натуры плакаты.

**Содержание работы:**

В рисовании с натуры торта квадратной формы во фронтальном положении (без перспективных сокращений) сначала наносят легкие очертания, повторяющие способ построения квадрата по осям и диагоналям, затем намечают форму элементов декоративной отделки. Далее выявляют детали, прорисовывая их кистью, и обобщают рисунок. Работа должна выявлять рельефную отделку изделия. Ее можно выполнять способом отмывки и в цвете гуашевыми или акварельными красками. Постоянное сравнение изображения с натурой позволяет достичь в работе кистью выразительности и объемности.

Работая над рисованием торта с натуры, кроме общих изобразительных задач идет изучение композиции декора, умения передавать его различными средствами художественного выражения.

Натурные макеты, как и готовые кондитерские изделия, отличаются неопределенностью цвета. Цветовая гамма, как правило, содержит не «открытые», а мягкие и сдержанные тона: розовый, голубой, салатовый, нежно-желтый, розово-лиловый и др. Это обусловлено спецификой пищевых красителей.

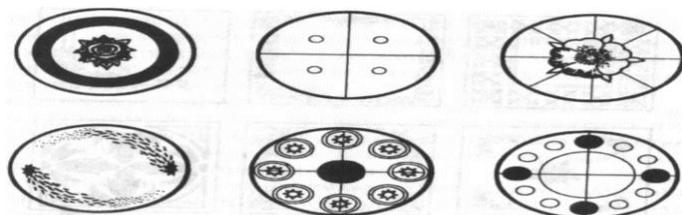


Рис. 7 Схемы композиций в круге

Композиция круглого торта (цв. вкл, рис. XXX) строится по таким же общим принципам, но имеет свою специфическую особенность, связанную с геометрической формой. Круглая форма торта может варьироваться фигурными решениями. Условность декора должна быть предельно обобщена. Это обобщение выражается в умении стилизовать элементы декора и уравнивать их в круге. Важнейшее свойство композиции торта любой формы — целостность. Все части декора и основной формы должны быть со-

подчиненными. Акцентирующий на себе внимание композиционный центр подчиняет все остальные элементы, делая их второстепенными.

Целостное решение композиции декоративного оформления тортов квадратной и круглой форм поможет будущим специалистам-кондитерам ориентироваться в сложных вопросах украшения кондитерских изделий различных форм.

#### **Контрольные вопросы:**

- В чем заключается особенность изображения кондитерских изделий с натуры?
- Выполните рисунки с натуры в цвете пирожных различных форм.
- Выполните зарисовки с натуры тортов квадратной и круглой форм.
- Выполните цветные этюды с натуры тортов различных форм.
- Какие композиционные законы важны для оформления тортов?
- Как специфика кондитерского изделия влияет на декорирование тортов?
- В чем состоит различие композиций квадратного и круглого тортов?

#### **Контрольное задание:**

- Выполните варианты композиций квадратного и круглого тортов в цвете.

### **Практическая работа № 3**

#### **Упражнения по лепке фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики**

**Тема:** Упражнения по лепке фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики.

#### **Цели работы:**

- научить обучающихся технике лепки, организации рабочего места для лепки, соотносить пропорции в лепке, передавать объемную форму предмета и цветовую характеристику натуры;
- научить обучающихся владеть навыками лепки, правильно передавать детальные подробности и реальный объем предметов, соотносить пропорции, организовывать рабочее место для лепки;

**Средства проведения занятия:** мастика, инструменты для мастики.

**Наглядные пособия:** геометрические фигуры для лепки с натуры плакаты, фотографии по ассортименту тортов, пирожных, десертов, муляжи.

#### **Содержание работы:**

Ознакомление обучающихся с инструментами и материалами для лепки и ознакомление обучающихся с техникой и последовательностью работы с пластилином. Лепка с натуры фруктов, овощей. Последовательность этапов, техника выполнения.

## Лепка овощей, фруктов

Перед лепкой необходимо рассмотреть образец или рисунок будущей поделки, определить ее форму, цвет материала, наметить последовательность работы

Некоторые овощи и фрукты имеют неправильную форму шара (помидор, яблоко, вишня и др.), иные - конуса со скругленными краями (морковь, перец), другие объединяют несколько форм (груша, гриб). После анализа приступают к лепке. Работу можно выполнить за несколько занятий.

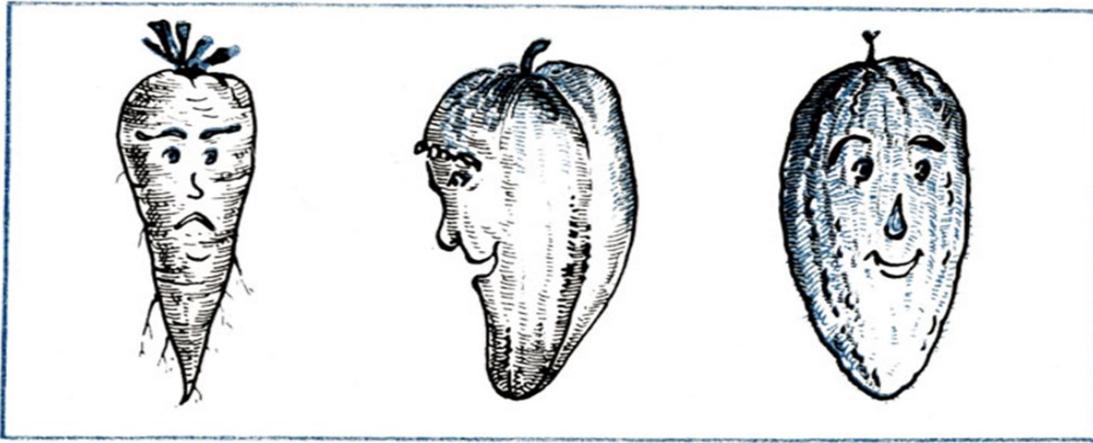
Для поделок, имеющих круглую форму, берут пластилин нужного цвета (примерно третью часть бруска), разогревают его в руках, раскатывают шарик на подкладной доске, слегка сдавливают сверху и снизу пальцами. Затем стекой делают углубление для черешка и цветоножки. На готовую поделку, чтобы передать различные оттенки, наносят тонкий слой пластилина в зависимости от цветовых особенностей плодов. В заключение делают черешок, по необходимости листья.



Плоды, имеющие более сложную форму, начинают делать так же, как и шаровидные. Подготавливают пластилин, раскатывают его на подкладной доске, потом в руках придают нужную форму и производят отделку.



Конусообразные плоды начинают делать в форме толстого жгута, потом делают ладонью нажим на одну сторону, постоянно раскатывая пластилин на подкладной доске. Заключительный этап работы выполняют в руках: скругливают ребра конуса, делают углубления и т. п.



Если лепные овощи и фрукты используют в качестве персонажей, то на них стеклой делают глаза, рот, нос и т. д. Отдельные дополнительные детали вылепливают из пластилина нужного цвета и прикрепляют к основе. Для удобства демонстрации готовые поделки крепят на палочке.

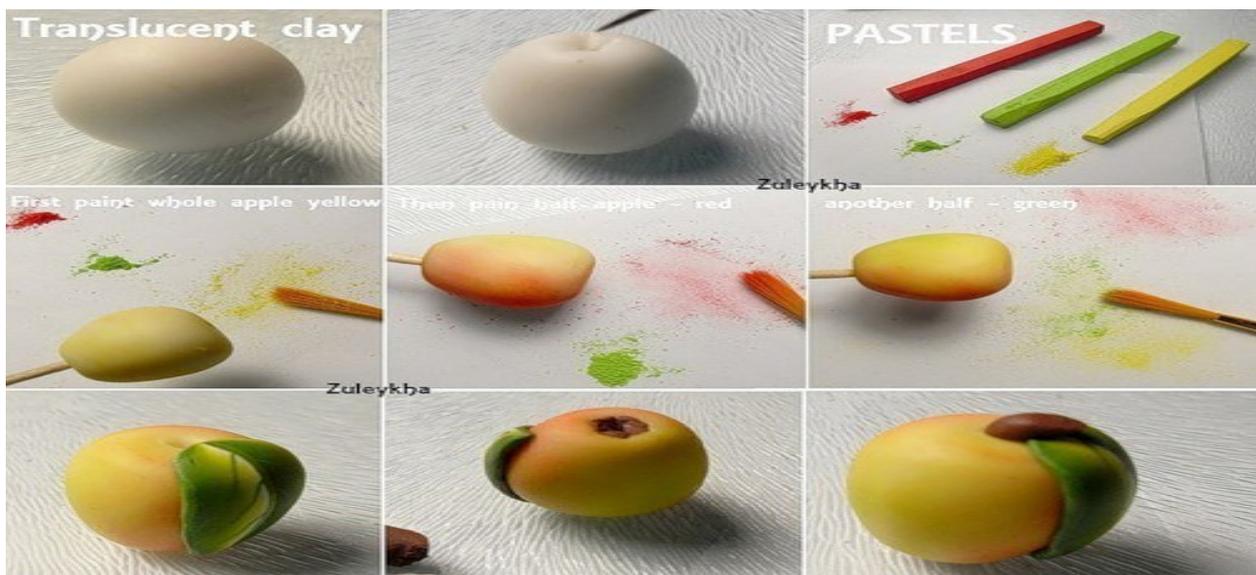


Рис. 8 Стадии лепки яблока



Рис. 9 Стадии лепки моркови



Рис. 10 Стадии лепки тыквы

**Тема:** Лепка с натуры цветов.

**Цели работы:**

– научить обучающихся технике лепки, организации рабочего места для лепки, соотносить пропорции в лепке, передавать объемную форму предмета и цветовую характеристику натуры;

– научить обучающихся владеть навыками лепки, правильно передавать детальные подробности и реальный объем предметов, соотносить пропорции, организовывать рабочее место для лепки;

**Средства проведения занятия:**

пластилин, инструменты для лепки.

**Наглядные пособия:** геометрические фигуры для лепки с натуры плакаты, фотографии по ассортименту цветов.

**Содержание работы:**

Ознакомление обучающихся с инструментами и материалами для лепки и ознакомление обучающихся с техникой и последовательностью работы с пластилином,

Лепка растительного орнамента. Последовательность и техника лепки растительного орнамента.

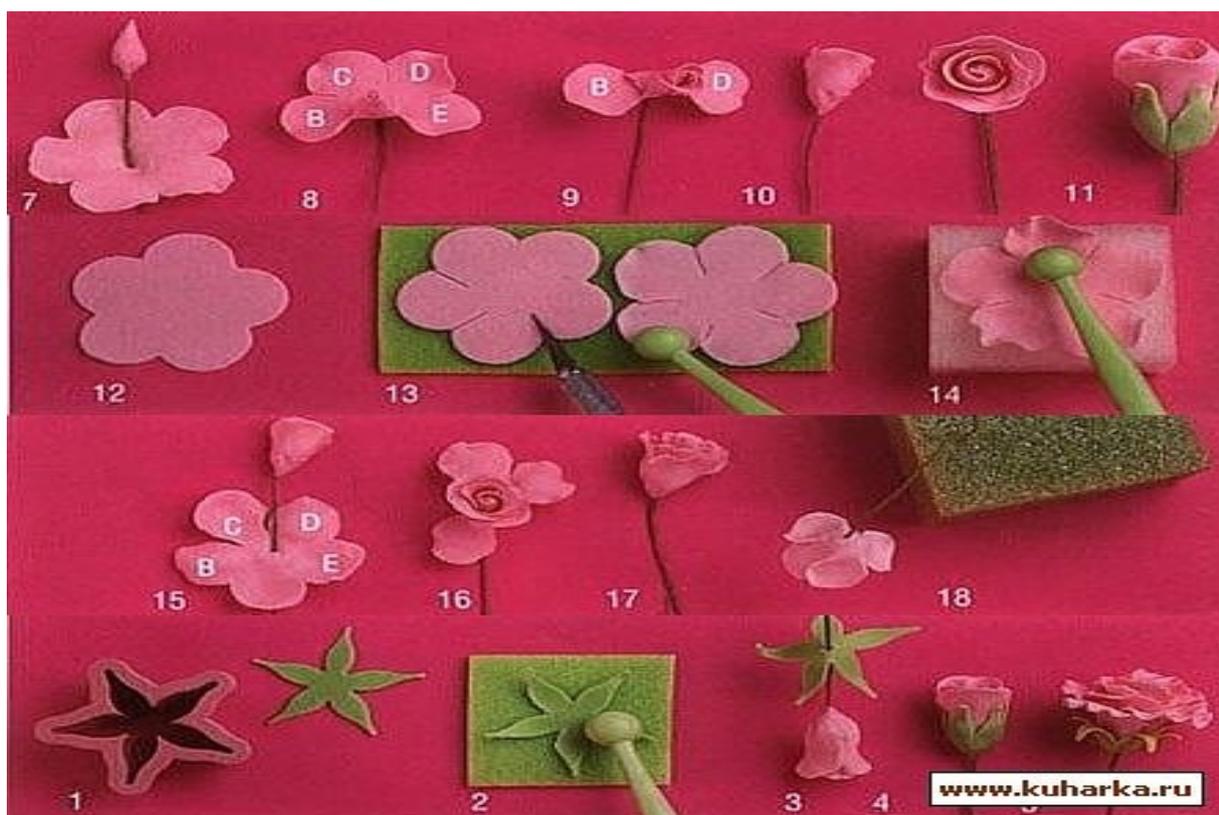


Рис. 11 Лепка с натуры цветов. Последовательность этапов, техника выполнения

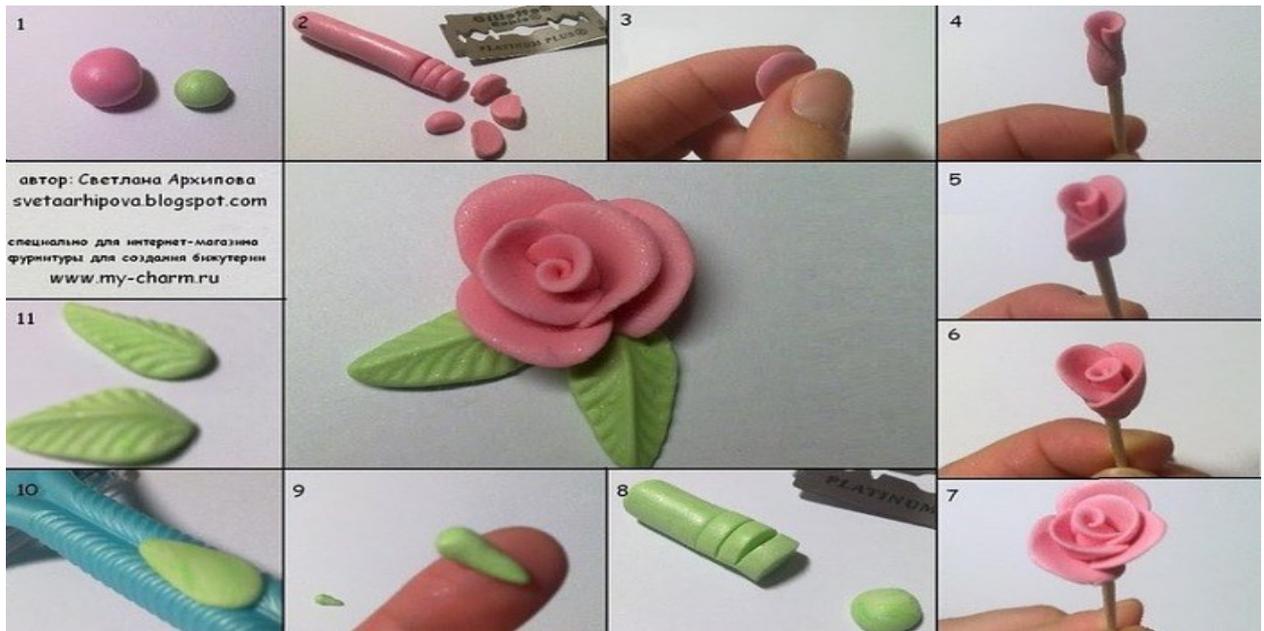


Рис. 12 Лепка с натуры цветов - розы. Последовательность этапов, техника выполнения розы



Рис. 13 Лепка с натуры цветов - ромашки. Последовательность этапов, техника выполнения ромашки



Рис. 14 Лепка с натуры цветов - ромашки. Последовательность этапов, техника выполнения ромашки

## Практическая работа № 4

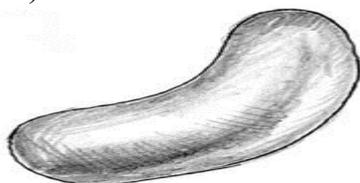
### Упражнения по лепке животных, птиц. Изготовление украшений из мастики

#### Тема: "Птичий двор"

Базовая тема "Птичий двор" знакомит с применением исходных форм в новых изделиях, расширяет предметный мир, развивает объемное мышление, фантазию и глазомер. Жесткий порядок исполнения изделий и их сложная многодельность приучают к планированию деятельности и к усидчивости. Все изделия темы "Птичий двор" по характеру форм и приемам лепки заимствованы у мастеров дымковского промысла. Примеры рисунков украшений – также в стиле росписи дымковской игрушки. При работе над этой темой учитель может познакомить детей с народным промыслом, рассказать им об истории промысла, о тематике изделий, о значении его в жизни людей раньше и сейчас. Согласно стилю промысла цвета пластилина для исполнения изделий желательно подбирать яркие, радостные. Обычно яркими и красочными у дымковского промысла бывают расписаны налесты и украшения на белом фоне основы. Если белого пластилина уже мало, то его можно заменить светло-желтым или бежевым.

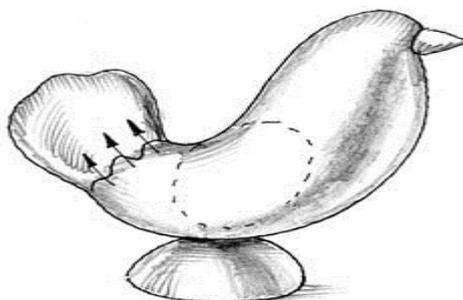
#### Изделие "Курица с цыплятами"

1. Подготовить пластилин светлого цвета и раскатать узкий неполный конус.
2. Узкий конец конуса скруглить. Конус изогнуть по дуге – это туловище (рис. 7а).



3. Из пластилина того же или другого цвета раскатать небольшой конус средних пропорций.
4. Придавливанием превратить конус в довольно толстую пластину – это хвост.
5. Треугольную пластину узким концом приставить к широкой части конуса и примазать пластилином конуса так, чтобы форма конуса плавно переходила в форму пластины.

6. Раскатать шар средних размеров из зеленого пластилина и придавить изменения остальной



размеров из зеленого его на доске без формы – это

подставка и основа для ног.

7. На зеленом шаре укрепить туловище курицы.

8. Раскатать два равновеликих шара среднего размера из пластилина цвета туловища или цвета хвоста.

9. Придавливанием превратить их в две одинаковых круглых пластины – это крылья.

10. Крылья приложить к бокам туловища и примазать в верхней части.



11. Крылья развести в стороны, ножки делать из жгутиков, глаза – шарики с продавленным зубочисткой зрачком. Клюв, борода и гребешок красные. Борода у курочек бывает маленькая, выполняется из шариков размером с зернышко, которые придавливаются и помещаются на шею по обеим сторонам клюва. Гребешок можно сделать также из шариков, придавив их на голову с сохранением формы. Другой вариант гребешка делается из узкой полоски пластилина, согнутой "гармошкой". В дымковском промысле этот элемент называется "волан". Гребешок можно сделать любой другой формы проще или сложнее по возможностям учеников, надо помнить, что у курочек не бывает больших и высоких гребней. Большие гребешки бывают у петушка.

12. Цыпленок делается как птенчик из темы "Птичка – заботливая мама". Цыпленок ставится на подставку. Ножки можно не делать, поскольку они слишком малы и под курицей видны не будут. Несколько таких цыплят можно пристроить между крыльями курицы, а в композиции разместить их рядом с курицей на площадке птичьего двора.

Изделие "Курица с цыплятами" – сложное, со множеством деталей. Но все формы и действия детям знакомы. Трудности возникают в определении пропорций и соразмерности деталей. Крылья, грудь курочки можно украсить ярким контрастным пластилином, придавливая шарики, капельки, жгутики разных размеров.

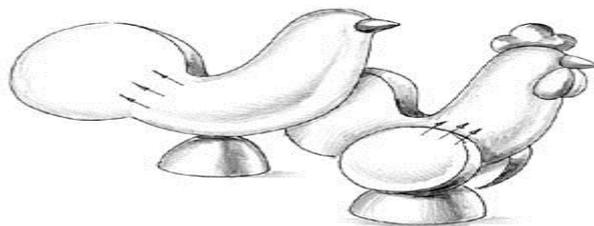
### **Изделие "Петушок"**

1. Туловище петушка выполняется точно так же, как и туловище курицы, только размеры его можно немного увеличить. Неполный конус со скругленным узким концом изогнуть по дуге.

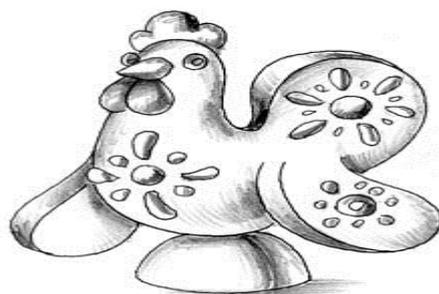
2. Раскатать шары для хвоста и крыльев: для хвоста – больше, для крыльев – меньше.

3. Придавливанием превратить шары в диски. Для прочности большой диск делать толще – 2–3 мм, малые диски – 1,5–2 мм.

4. Большой диск прикрепляем к толстому концу конуса-туловища и примазываем из материала конуса, как в изделии "Курица" (рис. 8а).
5. Подставку выполняем из небольшого конуса так же, как из шара.
6. Малые диски прикрепляем по бокам туловища и примазываем к верхней части.



7. Заканчиваем петушка дополнениями и украшениями: клюв – конус, бородка – две "капельки", гребешок – шарики разных размеров, пластина с защипами, "коса" и т.д. Глаза делаем обычным способом из шариков нужного размера. В центре глаза зрачок продавливаем зубочисткой. Украшаем петушка придавливанием жгутиков, "капелек", шариков и рисунком с помощью стека или зубочистки любых орнаментов. Все это можно делать выборочно или в сочетании. Дело сугубо авторское. Надо только напомнить, что украшениями нельзя покрывать все туловище петушка. У петушка, как и у курочки, местами для украшений являются хвост с обеих сторон, крылья с наружной стороны и грудь.



### Контрольные вопросы:

- Дайте определения понятиям «скульптура», «лепка».
- В чем выражается образный язык скульптуры? Каковы задачи лепки?
- Какие виды скульптурных изображений вам известны?
- Какие инструменты и материалы предназначены для лепки? В чем их достоинства и недостатки?
- В чем состоит отличие скульптурного способа лепки от конструктивного?
- Какие приемы лепки вам известны? Какова их роль в создании скульптурных изображений?
- В чем состоят особенности лепки растений?
- Вылепите с натуры листья и цветы различных форм.

- Вылепите по представлению рельефную цветочную композицию.
- -Каковы особенности лепки овощей, фруктов, грибов?
- Вылепите с натуры яблоко, грушу, свеклу и несколько грибов разных видов.
- Каковы особенности лепки животных и птиц?
- Вылепите с натуры чучело птицы.
- Вылепите по воображению и репродукциям фигурки различных животных.

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1**

### **Приготовление овощных (фруктовых) чипсов.**

**Цель работы:** Научиться готовить и оформлять блюда чипсами.

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** шкаф пекарный электрический, стол производственный, ванна моечная, противень, доска разделочная, набор ножей, емкости, бумага для выпечки, профессиональные журналы.

Сегодня для украшения блюд и десертов многие повара используют чипсы. Такой декор не только придает блюду воздушность, но и органично вписывается в общую вкусовую гамму.

150 лет назад чипсы были привилегией элиты и подавались только в дорогих ресторанах. Это потом хрустящая картошка постепенно перешла в разряд фаст-фуда и стала всеприменным атрибутом демократичных заведений «быстрой еды». Более того, в Соединённых Штатах был даже создан специальный национальный институт картофельных чипсов, в котором разрабатывались новые рецептуры и придумывались всевозможные вкусовые добавки.

История появления чипсов стала уже притчей во языцех. 24 августа 1853 году клиенту одного из дорогих ресторанов в городке Саратога-Спринг не понравилось то, как порезана поданная ему жареная картошка, и он не только вернул блюдо обратно, но и при всём честном народе отчитал шеф-повара.

Джордж Крам – тот самый шеф-повар – страшно возмутился и решил проучить привередливого гостя. Он нарезал картофель тончайшими ломтиками и зажарил их в масле до хруста. Таковую картошку было даже невозможно наколоть на вилку, но клиент остался доволен! Блюдо моментально стало популярным и получило название «Чипсы Саратога» (от английского chips – кусочки, ломтики).

В советское время пищевая промышленность длинные плоские прямоугольники, сложенные в картонные коробки, или ломтики в

целлофановых пакетах. Правда, назывались они не чипсами, а хрустящей картошкой.

### **Приготовить картофельные чипсы.**

Противень смажьте сливочным или растительным маслом (тонким слоем!), выложите на него ломтики картофеля, присолите по вкусу. Поставьте в духовку и следите, чтобы не сгорело!

### **2. Приготовить сырны чипсы**

**Ингредиенты:** 60 г пармезана, 60 г чеддера, 2 ст.л. семян льна (по желанию), ч.л. итальянской смеси трав на основе орегано, чёрный молотый перец – по вкусу.

#### **Приготовление:**

Сыр натереть на мелкой тёрке, льняное семя измельчить в кофемолке. Смешайте все ингредиенты в миске. Противень застелите бумагой для выпечки или положите силиконовый коврик для выпечки. Разложите смесь небольшими кучками, приплюсните ложкой, чтобы получились плотные кружки. Выпекайте в течение 10 минут при максимальном нагреве.

Готовые чипсы аккуратно разложите на решётке и остудите. Не накрывайте ничем – иначе отсыреют!

**3. Приготовить банановые чипсы** Маленькие бананы – они ароматнее – тонко нарезать (овощерезкой), смазать слегка подогретым мёдом, сбрызнуть лимонным соком и сушить в духовке при температуре 50С примерно пару часов.

### **4. Приготовить фруктовые чипсы.**

Любые фрукты вымойте, нарежьте тонкими пластинками, разложите на противне и поставьте в духовку, нагретую до 50-60С. Сушите фрукты при открытой дверце до тех пор, пока они не станут ломкими.

Фруктовые чипсы другим способом.

Сварите сироп из 500 г воды и 500 г сахара. Тонко нарезанные фрукты (любые!) положите в сироп и кипятите 3-4 минуты. Разложите ломтики на противне в один слой и подсушите в течение 3-6 часов в духовке при температуре 60-70С. Готовые фруктовые чипсы ломкие, хрустящие.

### **5. Оценить качество чипсов по следующим показателям:**

Форма Цвет Вкус Запах Консистенция 7. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать украшения из чипсов.

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2**

### **Приготовить карамель и выполнить из неё «паутинку», «чипсы»**

**Цель работы:** Научиться готовить и оформлять блюда паутинкой и чипсами из карамели.

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** шкаф пекарный электрический, плита электрическая, весы, стол производственный, ванна моечная, емкости, доска мраморная, противни.

Карамель – лакомство, известное с детства. Казалось бы, украсить десерт карамелью – что может быть проще? Действительно, сварить карамель довольно просто, но сама работа с ней требует дополнительного инструментария, таланта и терпения.

Прежде чем начать творить, нужно правильно приготовить саму карамель.

Существует два способа приготовления.

*Первый способ:*

Ингредиенты: 1 стакан сахарного песка, 3/4 стакана воды, 3—5 капель уксусной эссенции 3%-ной, краска пищевая.

**Приготовление:**

В посуду для варки карамели вылить стакана воды и довести ее до кипения. В кипящую воду всыпать сахар, тщательно размешать и добавить уксусную эссенцию. Полученный раствор довести до кипения и варить до взятия карамельной пробы. Карамельная проба проводится с помощью нескольких охлажденных капель карамели, они не должны сгибаться и клеиться к зубам, но при этом хорошо дробиться. Готовую карамель выливают в охлажденную посуду, смазанную растительным маслом. Когда карамель немного остынет, добавьте в нее краситель.

*Второй способ:*

Ингредиенты: 35 мл воды, 100 г сахара, 50 г патоки, 3-5 капель уксусной эссенции или 10- капель растворенной лимонной кислоты

**Приготовление:**

В посуду для варки карамели влейте воду и доведите ее до кипения. Добавьте сахар, размешайте и снова доведите до кипения. В полученный раствор добавьте патоку и доведите до кипения. Полученную массу процедите через сито и уваривайте до карамельной пробы. К слегка остывшей массе добавьте лимонную кислоту или уксусную эссенцию, краситель нужного вам цвета и ароматизатор, хорошо перемешайте.

Чтобы карамельная масса не успевала застывать до того, как вы сформируете задуманный узор, варить ее нужно маленькими порциями в небольшой посуде. Готовую карамельную массу растягивают и загибают, придавая нужную форму при помощи широкого ножа, смазанного маслом.

**1. Инструктаж по технике безопасности 2. Приготовить колотую карамель (чипсы из карамели) Один из самых простых способов украшения тортов – это колотая карамель.** В качестве основы лучше использовать крем белого цвета – белковый, из взбитых сливок или из йогурта. На белом креме будет лучше виден королевский натуральный цвет карамели, а если вы решите сделать ее разноцветной, то цвета будут выглядеть ярче именно на белом фоне. Чтобы получить подобное украшение, приготовьте карамель, смажьте маслом сковороду или большой лист пергаментной бумаги и распределите карамель по ее поверхности так, чтобы получился слой толщиной

около 3 мм. Оставьте карамель застывать. Когда она застынет, отделите ее от бумаги или сковороды и начинайте осторожно откалывать от нее небольшие кусочки, которыми, как мозаикой, украсьте ваш торт.

**3. Приготовьте спираль из карамели** Для этого нужна слегка остывшая, пластичная карамель, масло и скалка или несколько более тонких палочек по количеству необходимых спиралек. Смажьте маслом палочки и скатайте карамель в виде жгутов. Полученные жгуты намотайте на палочки или скалку и оставьте до затвердевания карамели. Когда карамель застынет, аккуратно снимите спиральки и украсьте ими ваш десерт.

**4. Приготовить купол из карамели** Разрежьте грейпфруты ровно пополам и смажьте маслом кожуру. Пергаментную бумагу также смажьте маслом и сверните в кулёк. Наполните его карамелью и срежьте небольшой уголок. Выдавливайте карамель на половинки грейпфрутов так, чтобы получалась тонкая сетка. Когда карамель застынет, снимите сетку с грейпфрута, делать это нужно как можно более аккуратно, потому что конструкция получается довольно хрупкой. Накройте получившимися куполами ваши пирожные и оригинальный десерт готов!

**5. Оценить качество украшений по следующим показателям:**

Форма Цвет Вкус Запах 6. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать украшения из карамели.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3**

#### **«Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду»**

**Цель работы:** Научиться наносить различные рисунки на поверхность столовой посуды. Составить композицию на основе полученного рисунка.

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, емкости, шприц для пищевых целей, столовая посуда.

**Способы декорирования тарелок для кулинарных блюд:** для этого необходим резервуар с тонким отверстием, заправленный растительным маслом и любые виды сухих специй, их смеси, сухие приправы, молотый кофе, сахарная пудра, подкрашенный сахарный песок и другие. Рисунок может быть простым, сложным, одноцветным, многоцветным. На чистую тарелку наносят растительным маслом желаемый рисунок, посыпают, например, куркумой, и проявляют рисунок, слегка потряхивая тарелку из стороны в сторону или слегка постукивая ладонью по ребру тарелки. Потом сдуваем излишки приправы. При умеренном нанесении приправы иногда удалять остатки не приходится. Очень важно, чтобы тарелка для рисования была идеально чистой, если вам не понравился рисунок, то тарелку необходимо вымыть с моющим средством, насухо протереть чистой тканью или салфеткой, подсушить. Важно использовать специи определённого помола, очень мелкие смазывают рисунок, а очень крупные - плохо прилипают. Одноцветные рисунки весьма просты в исполнении. Чтобы получить многоцветный рисунок выполняем часть рисунка маслом, наносим специи, «проявляем», затем выполняем следующую часть

рисунка маслом, посыпаем специями, «проявляем», стараясь не попадать специями на предыдущую часть рисунка. Рисовать можно на разных предметах сервировки: соусниках, фужерах и т.д. На любом блюде можно написать поздравление для своих гостей или близких.

Очень простой способ украшения белой тарелки с помощью шоколадного или другого соуса. Все, что осталось сделать в завершение, это положить туда кусочек торта и подать на стол. Шоколадную смесь переложить в пирамидальный мешочек для создания украшений для торта (если такого нет, то можно просто в кулечек и сделать небольшое отверстие в уголке так, чтобы можно было выдавливать пасту тонкой струйкой). Медленно выдавливайте пасту круговыми движениями до образования небольшого торта.

Французы придумали создавать орнамент из шоколада на белой тарелке.

Получается очень изысканное дополнение к любому десерту на ней. Для начала необходимо шоколад правильно растопить, а потом перелить его в бумажный конус и приступить к декорированию.

1. Тщательно вымыть белую тарелку и насухо вытереть её.

2. Приготовить соус или другой пищевой ингредиент для росписи посуды. Сделать густой крем на основе муки, потом шоколад или какао порошок с ванилью и маслом растопить в микроволновке на протяжении 20 секунд, вытащить и тщательно перемешать и повторить процедуру 3 раза. Затем вручную смешать крем и шоколад до образования шоколадной пасты.

3. Наполнить бумажный кулёк (корнет) или шприц для пищевых целей соусом

4. Выполнить намеченный рисунок на тарелке

5. Уложить на тарелку готовый десерт или изделий

6. Сфотографировать расписанную тарелку «Оформление стеклянной посуды для подачи напитков»

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная.

доска разделочная, ножи, столовая посуда, стеклянная посуда для подачи напитков. Обязательное украшение для любого коктейля - это ободок из сахара или др. материала.

Очень эффектно смотрится ободок из белой кокосовой стружки, мелкой шоколадной стружки или коричневого порошкового кофе. Края бокалов в пикантных коктейлях можно украсить ободком из крупнокристаллической соли, мелко - нарубленного зеленого лука, семян тмина или молотой нежно-сладкой паприки (сладкого перца). В качестве "клеякого материала" для краев бокала для сладких напитков наряду с лимонным соком можно использовать апельсиновый сок или сок грейпфрутов, а также ликер, сироп и мед. Для пикантных коктейлей ободок делают на основе только лимонного сока. Бокалы с ободком следует приготовить заранее: ободок держится довольно долго.

Узкая длинная полоска из кожуры цитрусового, свернутая в спираль, служит не только для красоты, но и сильно ароматизирует коктейль.

1. Инструктаж по технике безопасности 2. Выполнить спираль из цитрусовых 1. Выберите плод правильной формы, с чистой кожурой.

2. Ножом с желобком или картофелечисткой начните срезать кожуру с вытянутого кончика плода по всей окружности, как будто чистите яблоко.

3. Работайте медленно и осторожно, чтобы срезать кожуру одной длинной полоской. При необходимости ее можно будет порезать на части.

4. Соберите получившуюся полоску на шпажку или расправьте в виде спирали, закрепив один конец ленты за верхний край бокала, а другой опустите на дно.

3. Нанести ободок из сахарной пудры, соли и пр.

1. Дольку лимона надрежьте на глубину около 1 см.

2. Бокал для гостей переверните ножкой вверх и края смочите в лимонном соке.

3. Немного сахара (например, мелкокристаллический сахар, сахарный песок или белый, красный или разноцветный сахар) положите в блюдце и еще влажные края бокала постепенно прокрутите в сахаре.

4. После этого, продолжая держать бокал ножкой вверх, слегка постучите по нему, чтобы стряхнуть непрочный прилипший сахар.

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать украшенную посуду.

«Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды»

**1. Подготовить все виды специальной посуды для оригинальной** Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, столовые приборы, столовая посуда, подставки из стекла и зеркал, салфетки, журналы, электронные источники Сегодня среди наиболее сильных течений в гастрономии выделяется подача блюд в дегустационной манере, когда гостю в одной порции подается комплект разнообразных продуктов в определенных вкусовых сочетаниях и приготовленных по различным рецептурам. Цель такой дегустационной подачи - демонстрация гармоничных вкусовых сочетаний, так называемое воспитание вкуса, формирование у потребителей высокой гастрономической культуры, которая на сегодняшний день в России оставляет желать лучшего.

**1. Инструктаж по технике безопасности 2. Подготовить стеклянную посуду и зеркала к подаче. Проверить их чистоту 3. В посуду уложить** подготовленные блюда, изделия 4. Подставки из стекла и зеркал установить на застеленном скатертью столе в соответствии с художественным замыслом и предложенной тематикой сервировки (по индивидуальному заданию преподавателя) 5. Уложить на подставки посуду с блюдами изделиями 6. Сфотографировать оформленный стол «Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды»

**1. Подготовить все виды специальной посуды для оригинальной**  
**Цель работы:**

**2. Выполнить подачу блюд с использованием оригинальной посуды**  
**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, столовые приборы, оригинальная посуда.

Посуда – настолько повседневная вещь, что мы редко обращаем на нее внимание.

При этом посуда – это не только предмет первой необходимости на кухне, но и часть домашнего интерьера. Чтобы красиво сервировать стол и оригинально преподнести пусть даже самые обычные блюда, необходимо правильно подобрать посуду и аксессуары.

Посуда выполнена из высококлассных материалов, многие предметы стали настоящими образцами современного дизайна и выставлены в музеях по всему миру. Это столовые и чайные сервизы, графины, блюда, чашки и бокалы, а также посуду для приготовления и хранения пищи. Оригинальная посуда подчеркнет ваш изысканный вкус и приятно увидит ваших гостей – ведь в красивой посуде еда всегда кажется вкусней!

Сегодня стали очень популярны кулинарные школы и мастер-классы, издается множество книг рецептов и кулинарных журналов, открываются рестораны с дизайнерской кухней. Еда – теперь больше, чем средство поддержания жизнедеятельности. И если вы уже научились готовить всевозможные салаты, киши и тартары, то дело осталось за малым – правильно подать ваши изысканные блюда.

1. Инструктаж по технике безопасности.
2. Подготовить стеклянную посуду к подаче. Проверить их чистоту.
3. В посуду уложить подготовленные блюда, изделия.
4. Подставки из стекла и зеркал установить на застеленном скатертью столе в соответствии с художественным замыслом и предложенной тематикой сервировки.
5. Уложить на подставки посуду с блюдами изделиями.
6. Сфотографировать оформленный стол.

## Список использованной литературы

### *Учебная и научная литература:*

1. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208 с.
2. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.
3. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011. –145 с.
4. Мэрфит Д., Пикфорд Л. Как украсить торт.– М.: Терра, 2007.
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богусева В.И.: Феникс, 2011.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.
7. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2007. – 88 с.: цв. ил.
8. Сопина Л. Н. Пособие для повара. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
9. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
10. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2008. – 512 с.

### *Сетевые источники:*

11. URL: <https://yandex.ru/images> (Дата обращения: 21.03. 2018 г. )

## Рецензия

на методические указания по выполнению лабораторных работ (практикум) для дисциплины: «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Представленная на рецензирование работа «Методические указания по выполнению лабораторных работ (практикум) для дисциплины: «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» представляет особый интерес для педагогического сообщества.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом методические указания рекомендованы для подготовки квалифицированных рабочих, служащих в области общественного питания и даёт возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

В каждой теме практикума определены цели работы, приведен перечень необходимого оборудования, инструментов, аппаратуры, материалов, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы.

Методическая разработка заслуживает положительной оценки и рекомендована к изданию и использованию профессиональными образовательными организациями.

Рецензент:

Ситникова О.В.,  
Зам. директора по УВР

«Н» мая 2018 г.



  
(подпись)

**Рецензия**  
**на методические указания по выполнению лабораторных работ**  
**(практикум) для дисциплины: «Эстетика и дизайн в оформлении**  
**кулинарных и Кондитерских изделий» по профессии 43.01.09 «повар,**  
**кондитер»**

**Автор:** Захарова Е.А. мастер производственного обучения

Данная рецензия составлена на основе стандарта среднего профессионального образования (базовый уровень) и предназначена для обучения студентов в Тамбовском областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Индустриально-промышленный техникум».

Мастер предлагает методические указания по выполнению лабораторных работ с использованием современных методов украшений для применения в процессе презентации блюд, кондитерских изделий и напитков, а также при участии в конкурсах, фестивалях, чемпионатах.

Разработка содержит практические работы по выполнению упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости, упражнений по лепке фруктов, цветов, изготовление украшений из мастики, а также лабораторные работы по приготовлению овощных чипсов.

Она окажет большую методическую помощь, как для мастеров, так и обучающихся, а также начинающим мастерам. Разработка написана в соответствии с требованиями, выдержаны все структурные элементы.

Рецензент:



Томакина Н.Д.,  
заведующая МУП «Школьник»

2018 г.