

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ОСНОВЫ АРТ-ДИЗАЙНА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ**

образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения очная

Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

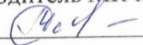
Рабочая программа учебной дисциплины ОП11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей/профессии 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

Разработчики: Красилова Анастасия Александровна, мастер п/о
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» нояб 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
Повар, кондитер

1.1. Область программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.3. Цель освоения дисциплины: сформировать у обучающихся теоретические знания в области основы арт-дизайна и кондитерской продукции и освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.4. Результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой;
- Разрабатывать новые виды оформления;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- Пользоваться инструментами для карвинга;
- Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- Основные приемы изготовления украшений;
- Простейшие примеры декоративной вырезки;
- Основы карвинга;
- Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть общими компетенциями, включающими способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть профессиональными компетенциями, включающими способность:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические и лабораторные работы	12
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции
Основы товароведения продовольственных товаров.

Номер урока	Тема. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	3	4	5	5
Раздел 1.	Основы арт-дизайна.	6		
1	Введение. Предмет, задачи арт-дизайна. Содержание учебного материала: 1. Предмет, задачи арт-дизайна. 2. Ключевые понятия дисциплины основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции. 3. Краткая история возникновения дизайна. Профессиональная значимость дисциплины.	1	1,2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2,3	Требования к эстетическим свойствам. Цвет в кулинарии и кондитерских изделиях. Содержание учебного материала: 1. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции. 2. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.	2	1,2	
4,5	Современный дизайн кулинарных и кондитерских изделий. Содержание учебного материала: 1. Современный дизайн горячих блюд. 2. Современный дизайн закусок и десертов. 3. Современный дизайн кондитерских изделий.	2	1,2	
6	Самостоятельная работа. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода», «Еда на картинах великих художников».	1	3	
Раздел 2.	Дизайн в оформлении кулинарных изделий.	15		
7	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Содержание учебного материала: 1. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.	1	1,2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
8	Инструменты для украшения блюд и их характеристика. Содержание учебного материала: 1. Подготовка продуктов для карвинга.	1	1,2	

	2. Инструменты для украшения блюд. 3. Характеристика инструментов для карвинга. 4. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга.			
9,10	Карвинг. Украшения из овощей. Содержание учебного материала: 1. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь). 2. Украшения из лука. 3. Украшения из плодовоовощных растений. 4. Украшения из десертных овощей. 5. Украшения из тыквы и огурцов.	2	1,2	
11,12	Практическая работа. Оформление блюд живыми цветами. Изготовление цветка из моркови. Изготовление цветка из лука.	2	2,3	
13,14	Карвинг. Украшения из фруктов. Содержание учебного материала: 1. Украшения из цитрусовых плодов. 2. Украшения из косточковых и семечковых плодов. 3. Украшения из экзотических плодов.	2	1,2	
15,16	Практическая работа. Изготовление украшений из фруктов. Изготовление чипсов из картофеля, яблок, сыра.	2	2,3	
17,18	Современные тенденции в украшении бутербродов. Содержание учебного материала: 1. Классификация бутербродов. 2. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. 3. Современные тенденции в украшении бутербродов.	2		
19,20	Практическая работа. Оформление бутербродов для банкета. Декорирование тарелок для кулинарных блюд.	2	2,3	
21	Самостоятельная работа. Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг».	1	3	
Раздел 3.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий.	15		
22,23	Основы рисования и лепки. Содержание учебного материала: 1. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамма.	2	1,2	

	2. Виды орнаментов. Рисование орнаментов. 3. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью. 4. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. 5. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений.			
24,25	Практическая работа. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.	2	2,3	
26,27 28,29	Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов. Содержание учебного материала: 1. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. 2. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. 3. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури. 4. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 5. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	4	1,2	
30,31	Практическая работа. Выполнения украшений из карамели. Выполнение цветов из сахарной пасты.	2	2,3	
32,33	Практическая работа. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Проведение фламбирования кондитерских изделий.	2	2,3	
34,35	Самостоятельная работа. Выполнить элементы декора для детского торта из сахарной пасты.	2	3	
36	Дифференцированный зачет	1		
	Всего:	36		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Вариативная часть: - Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов – 2 ч

- Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров – 1 ч.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета: «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 2012. – 160 с.
2. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2014. – 208 с.
3. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.
4. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 352 с.
5. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2012. – 88 с.: цв. ил.
6. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2012. – 512 с.
7. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 30 [16] с.: ил.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2013г.
9. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2016г.

Интернет-ресурсы:

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> – Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; – Пользоваться нормативной и специальной литературой; – Разрабатывать новые виды оформления; – Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; – Пользоваться инструментами для карвинга; – Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических работ. Собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий.</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; – Основные приемы изготовления украшений; – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; – Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; 	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических работ. Собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий. Дифференцированный зачет.</p>

<ul style="list-style-type: none"> – Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; – Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; – Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. 	
---	--

