

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 по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ПКРС: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

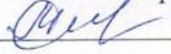
Зима, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования - далее ФГОС СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г.), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.09.01 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ (утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 №01 рег.№33, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

Разработчик: Котков Илья Андреевич преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции является вариативной частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной общеобразовательной программы: дисциплина ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате учебной дисциплины ОП.11 Арт-дизайн кулинарной и кондитерской продукции 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 ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции 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 ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции у выпускника должны быть сформированы следующие общие компетенции:

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.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции у выпускника должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

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.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов.
- промежуточная аттестация (экзамен)-.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности для профессии

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
Лекции, уроки	24
Практические и лабораторные занятия	12
Консультации <i>(при наличии)</i>	
Экзамен <i>(при наличии)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции
43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование разделов	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов <i>(при наличии)</i>	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	5	
1-6	Раздел 1 Основы лепки и кулинарного, кондитерского рисование эстетики и дизайна	Основы лепки и рисования. Содержание учебного материала: 1. Материалы и принадлежности для рисунка. Техники рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения. 2. Колорит цветовой гаммы. Виды орнаментов. Рисование орнаментов. 3. Виды смешиванья цветов. Техники работы с акварелью и гуашью. 4. Содержание и задачи лепки. Приемы и техники лепных изображений.	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	1-2
7-10		Предмет, задачи эстетики и дизайна. Содержание учебного материала: 1. Задачи эстетики. 2. Ключевые понятие дисциплины. 3. Краткая история появления эстетики значимость дисциплины.	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	2
11-16		Эстетика цвета и дизайн при оформлении блюд. Содержание учебного материала: 1. Геометрия и симметрия при расположении готового изделия на тарелке. 2. Роль цвета в формировании аппетита. 3. Роль дизайна в разработке блюда и основные понятия в фуд-дизайне современные тенденции украшения блюд. 4. Различные приемы при украшении блюд и использования цветов в оформлении блюд и десертов.	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	1

17-20	<p>Полуфабрикаты для оформления сложной кулинарной и кондитерской продукции. Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила подбора и сочетаемости продуктов с основным блюдом при создании отделочных полуфабрикатов и украшений для вторых блюд. 2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и изделий из изомальта, карамели, шоколада, теста и др. 3. Актуальные направления в оформлении кондитерской продукции 	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	2
21-22	<p>Карвинг. Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструменты для карвинга. 2. Виды и направления карвинг. 3. Украшения из фруктов и овощей, экзотических плодов. 	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	2-1
23-24	<p>Практическое занятие № 1 . Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.</p>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	3
25-26	<p>Практическое занятие № 2. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов Самостоятельное рисование круглого торта.</p>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	3
27-28	<p>Практическое занятие № 3. Разработка дизайна блюда.</p>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	3
29-30	<p>Лабораторное занятие № 1. Приготовление декоров из фруктов и чипсов.</p>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	3
31-32	<p>Лабораторное занятие № 2.</p>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	3

		Приготовление сигаретного теста и выполнение украшений из него.		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	
33-34		Лабораторное занятие № 3. Выполнение украшений (фигур) из овощей и фруктов. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов, выполнения фигур из изомальта, сахарной пасты.	2		3
35-36		Дифференцированный зачет.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09,	3
		Итог	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет специальных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические материалы по курсу дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет,
- мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум для вузов /И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. — 2-е изд. — М. : Юрайт, 2020. — 414 с. — Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=25858193>

2. Илларионова И.А. Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / Илларионова И.А., Хрундин Д.В., Решетник О.А.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-0956-2. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/62554.html> 3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1073638> 4.

Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 363 с. — ISBN 978-985-503-943-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93425>

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 2018. — 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, 2018. — 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, 2018. — 88 с.: цв. ил.
6. Украшение блюд и сервировка /Авт. — состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. — М.: Эксмо, 2018. — 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, 2018. — 30 [16] с.: ил.

8. Сборник рецептур 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, 2018г.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <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>Текущий контроль при проведении: письменного/устного</p> <ul style="list-style-type: none"> – опроса; – тестирования; – оценки результатов работы теоретической части и т.д. <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирования
<p>Знания:</p> <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; – Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка на форсированности ПК и ОК на дифференцированном зачете

- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий