

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АТТ»
Я.Я.Ровейн
20 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 10. ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины **ОП 10. ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ** составлена на основе Федерального реестра примерных образовательных программ СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования) от 31.03.2017 г. регистрационный номер 43.01.09-170331

Организация-составитель: КГБПОУ «Алейский технологический техникум»

Составители:

Глухих Елена Петровна – преподаватель междисциплинарного курса, высшая квалификационная категория

РАССМОТРЕНА На заседании педсовета КГБПОУ «Алейский технологический техникум» Протокол № « » 20 г	Рассмотрена и одобрена предметно – цикловой комиссией Протокол № « » 20__ г. Председатель ПЦК _____ /Н.А.Кононенко/
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ОП 10. ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>

	<p>весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	42
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные занятия	
практические занятия	21
самостоятельная работа	
Дифференцированный зачет	1

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В.ОП ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Основы эстетики				
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала		3	3
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна		
	2	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.		
	3	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала		5	3
	1	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий		
	2	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.		
	3	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.		
	4	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.		

Раздел 2 Эстетика и дизайн оформления кондитерских изделий				
Тема 2.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала		6	
	1	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.		3
	2	Колорит, цветовая гамма. 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		
	Практическая работа № 1 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов. Зачет		3	
	Практическая работа № 2 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов Самостоятельное рисование круглого торта.		3	
	Практическая работа № 3 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.		3	
Тема 2.2. Технология приготовления	Содержание учебного материала		6	
	1	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		

и использование в оформлении сложных 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.		
	Практическая работа № 4 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики		3	
	Лабораторная работа №1 Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов		3	
	Лабораторная работа №2 Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты		3	
	Лабораторная работа №3 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду Проведение фламбирования кондитерских изделий		3	
	Зачет		1	
Всего:			42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

Реализация программы дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вок, электрофритюрница, гриль, гриль саламандра, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафы для томления и хранения готовой продукции, тепловой и суповой мармит;
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009.
3. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 1998. — 160 с.
4. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Суягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.
6. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.
7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.

8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2007. – 88 с.: цв. ил.
9. Украшение блюд и сервировка / Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2008. – 512 с.
10. 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, 2008. – 30 [16] с.: ил.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2007г.
13. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.
14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
15. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.
16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

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 РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</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. 	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8. ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> – 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 и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>Знать:</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 	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий,</p>

изготовления украшений.		внеаудиторной самостоятельной работы
<ul style="list-style-type: none"> – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p> <p>ПК3.1-ПК3.3</p> <p>ПК4.1-ПК4.4</p> <p>ПК5.1-ПК5.2</p> <p>ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p> <p>ПК3.1-ПК3.3</p> <p>ПК4.1-ПК4.4</p> <p>ПК5.1-ПК5.2</p> <p>ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

