**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Барышский индустриально-технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 10 «Эстетика и дизайн кондитерских изделий»**

***по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»***

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 «Эстетика и дизайн кондитерских изделий» разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного и приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569.

**РАССМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ**

Цикловой методической комиссии И.о иректора ОГБПОУ БИТТ

(Протокол от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г № \_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Черник Д.В

Председатель ЦМК «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Ю Погодина

***Разработчик : Дормидонтова Н.Н.***

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..3-4

2.Структура и содержание учебной дисциплины…………………………….5

3.Условия реализации учебной дисциплины……………………………..6-11

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины………..12

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 10 «Эстетика и дизайн кондитерских изделий»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП10 «Эстетика и дизайн» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК3, ОК 2; ОК 4;ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 1; ПК 2; ЛР 2; ЛР 4; ЛР 5; ЛР 11; ЛР13; ЛР 14; ЛР 16; ЛР 18; ЛР 19;ЛР 20.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК, ЛР | Умения | Знания |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,  определенных руководителем. | -органолептическим методом  оценивать качество сырья для приготовления украшений; | -Основные понятия и направления в области эстетики; |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять  текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести  ответственность за результаты  своей работы. | -пользоваться нормативной и специальной литературой; | - категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской  продукции; |
| ОК 4 Осуществлять     поиск  информации,     необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | -создавать стиль в  украшении посуды, стола и блюда: | - элементы,  формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; композицию,  элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -разрабатывать новые виды оформления;  выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; | - основы рисования и лепки; |
| ОК 6 Работать в  команде,  эффективно  общаться  с  коллегами, руководством, клиентами. | -выбирать различные способы и приемы приготовления  отделочных полуфабрикатов  для  оформления кондитерских изделий; | - дизайн: основные понятия, виды; |
| ОК 7 Готовить   к  работе  производственное   помещение   и поддерживать его санитарное состояние. | -определять режим  хранения отделочных полуфабрикатов;  -применять | - обеспечение и оценка эстетических свойств кондитерской продукции; |
| ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; | -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления     отделочных полуфабрикатов; |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной  документацией на государственном и иностранном языке | -проявлять свою  творческую индивидуальность; | -температурный  режим и правила приготовления разных типов  отделочных полуфабрикатов; |
| ПК 1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка, уборка  рабочего места  повара (кондитера)  при выполнении  работ по обработке  сырья и  приготовлению: | Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; |
| ПК 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка, уборка  рабочего места  повара (кондитера)  при выполнении  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | Основные приемы изготовления украшений.  Технику и варианты оформления кондитерских изделий;  Актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий. |
| ЛР 2 Осознающий себя гражданином и  защитником великой страны | -украсить поверхность  изделия композицией выражающей название изделия или  посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.) | - технику и варианты  оформления блюд и кондитерских изделий; |
| ЛР 4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | - нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.; | -требования к  безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; |
| ЛР 5 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | - оформить поверхность торта, разработать композицию украшения изделия как  определённую конечную организацию всей формы продукта; | -актуальные  направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. |
| ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, приумножениюи трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | - составить композицию изделия с использованием эстетических свойств этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. | -применять в оформлении декорировании традиции многонационального российского государства. |
| ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | - создавать композиции соблюдая эстетическую культуру. | - основы композиции, типы, принципы построения. |
| ЛР13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - пользоваться дополнительной информацией при оформлении кондитерских изделий. | - выбирать различные источники, способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий. |
| ЛР 14 Работать в коллективе, команде, эффективно взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами | -выполнить все виды работ по подготовке инвентаря, обслуживанию, подаче разными способами оформления | - выбор методов и форм обслуживания подачи и оформления |
| ЛР 16 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - применять практические навыки и информационные технологии в профессиональной деятельности | - виды, технику изготовления и использования глазури,шоколада,  мастики и марципана. |
| ЛР 18 Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции | -коротко и лаконично объяснять суть своей работы, демонстрировать ее достоинства, анализировать возникшие затруднения, делать выводы. | - характеристику, признаки, правила и сроки хранения продукции, технологию приготовления. |
| ЛР 19 Активно применяющий полученные знаний на практике | - с первого взгляда точно определять качество и уровень свежести исходных пищевых продуктов,  оптимально организовать процесс их приготовления | - принятые в кулинарии меры, технологии приготовления блюд. |
| ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения. | -анализировать производственную ситуацию | - нормативную и специальную литературу; |

|  |
| --- |
|  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **80** |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | **50** |
| В т.ч. |  |
| Теоретическое обучение | 26 |
| Лабораторные работы |  |
| Практические занятия | 50 |
| Курсовая работа (проект) |  |
| Контрольная работа |  |
| *Самостоятельная работа* | 4 |
| **Промежуточная аттестация** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ  ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета  специальности повар, кондитер; лаборатории – кулинарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* электронные учебно-наглядные пособия;
* дидактический материал;
* плакаты, таблицы
* комплекты раздаточной документации по предметам;
* комплекты учебно-методической документации;
* наглядные пособия по специальности повар, кондитер

Технические средства обучения:

* компьютеры, принтер, сканер, проектор, программное обеспечение для группы СПО, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

* Плита электрическая ПЭ – 0,24 для отработки тем профессионального модуля
* Пекарный шкаф
* Электромясорубка.
* Весы электронные.
* Разделочные столы.
* Инвентарь для отработки каждой темы «в комплекте».
* Холодильник.
* Посуда в ассортименте

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**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](https://www.google.com/url?q=http://docs.kodeks.ru/document/901751351&sa=D&ust=1527487727693000)

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. Сутягиной. – 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.

**Дополнительные источники:**

Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.

Королев А.А. Гигиена питания  - М.: Академия, 2008.-528с.

Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.

Иванова  И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с

Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.

Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

**Интернет-ресурсы**

www.gastronom.rи

www. mir-restoratora.ru

[www.4ugunok.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.4ugunok.ru&sa=D&ust=1527487727698000)

[http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi](https://www.google.com/url?q=http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi&sa=D&ust=1527487727698000)

[http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html](https://www.google.com/url?q=http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html&sa=D&ust=1527487727698000)

***1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| * **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. 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.   * **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. | *Полнота ответов, точность формулировок,*  *не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность*  *результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок,*  *адекватность применения профессиональной*  *терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок,*  *не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной*  *(самостоятельной) работы (докладов,*  *рефератов, теоретической части*  *проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета.* |