министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Ростовский – на - Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН И ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**профессия 43.01.09Повар, кондитер**

г. Ростов на Дону

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1569, в соответствии с Примерной основной образовательной программой, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером**:** 43.01.09-170331. Дата регистрации: 31/03/2017.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «РЖТ»

Разработчики: Бутова Т.К., преподаватель

 рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер»

протокол № \_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рябых Л.В.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ 7

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В 13

ДРУГИХ ОПОП

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП 11 «Эстетика и дизайн и оформление кулинарных изделий» является частью основной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09«Повар, кондитер», относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессиям рабочих:

Повар

Кондитер.

* 1. Место учебной 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. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | органолептически  оценивать качество сырья для приготовления украшений;- пользоваться нормативной и специальной литературой;- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;- разрабатывать новые виды оформления;- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;- выбирать различные способы и приемы приготовления  отделочных полуфабрикатов  для  оформления кондитерских изделий;- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;- проявлять свою творческую индивидуальность;- украсить поверхность изделия композицией выражающей название изделия или посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.);-  нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.;-  оформить поверхность торта, разработать композицию украшения изделия как определённую конечную организацию всей формы продукта;-  составить композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна. | основные понятия и направления в области эстетики;- категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции;- элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; - композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство;- основы рисования и лепки;- дизайн: основные понятия, виды;- обеспечение и оценка эстетических свойств кондитерской продукции;- 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. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

обязательной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, самостоятельная работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем – 4 час.

2**. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | ***Количество часов*** |
| Учебная нагрузка (всего) | ***36*** |
| в том числе: |  |
| Лекции, уроки  | *17* |
| из них практические занятия | *15* |
| контрольные работы |  |
| Самостоятельная работа студента (всего) | ***4*** |
| ***аттестация*** в форме дифференцированного зачета |

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,** **самостоятельная работа студентов.** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1 Основы дизайна** | **8** |  |
| **Тема – 1** **Задачи эстетики и дизайна** | **Содержание учебного материала** | **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* |
| 1.Предмет, задачи эстетики и дизайна .Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. 2.Профессиональная значимость дисциплины. Основные понятия и направления в области эстетики и дизайна. | 2 |
|  |  |
| **Тема – 2****Основные направления эстетики. Цвет в кулинарии.** | **Содержание учебного материала** | **5** | *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* |
| 1.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 изделий2.Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.3. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.4.Современный дизайн горячих блюд. Современный дизайн закусок и десертов.5.Современный дизайн кондитерских изделий. | 11111 |
|  | Контрольная работа № 1 «Дизайн и эстетика» |  |  |
| Самостоятельная работа: Подготовка сообщений или презентаций с использованием интернет ресурсов.Темы: Посуда, как часть дизайна; Еда, фотографии и мод; Еда на картинах художников.Изучение направлений развития food-дизайн. | 1 |
| **Раздел 2 Дизайн и оформление кулинарных изделий** | **15** |  |
| **Тема – 3** **Продукты и инструменты** | **Содержание учебного материала** | **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* |
| 1.Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов. 2.Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов. | 2 |
| Самостоятельная работаПодготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга». | **1** |
| **Тема – 4****Украшения из овощей и фруктов** | **Содержание учебного материала** | **11** | *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* |
| 1.Украшения из плодоовощных растений. 2.Украшения из косточковых и семечковых плодов. | 2 |
| Практическая работа № 1 Оформление блюд живыми цветамиПрактическая работа № 2 Изготовление цветка из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)Практическая работа № 3 Изготовление цветка из пекинской капустыПрактическая работа № 4 Изготовление цветка из лукаПрактическая работа № 5Украшения из косточковых и семечковых плодов. | 22212 |
| Самостоятельная работа: Подготовка сообщения или презентации с использованием дополнительной литературы и интернет ресурсов.Темы «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг» | 1 |
| **Тема – 5****Украшение бутербродов** | **Содержание учебного материала** | **6** | *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* |
| 1.Современные тенденции в украшении бутербродов. | 2 |
| Практическая работа № 6 Оформление бутербродов для банкетов | 1 |
| Практическая работа №7 Основные понятия и направления в области эстетики; категории эстетики, взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции. Практическая работа № 8 Приемы построения композиции, композиционное единство; основы рисования и лепки.  | 21 |
| **Раздел 3 Дизайн в оформлении кондитерских изделий** | **7** |  |
| **Тема – 6****Использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.** | **Содержание учебного материала** | **4** | *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* |
| 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. Техника и варианты оформления  и декорирования   кондитерских изделий   отделочными полуфабрикатами.4.Актуальные современные направления в оформлении и декорировании   кондитерских изделий. |  |
| Практическая работа № 9 Изготовление украшений из шоколада и мастики.Практическая работа № 10 Оформление блюд для подачи детям | **1****1** |
| Зачет (Итоговая контрольная работа № 2) |  |
| Самостоятельная работа Подготовка сообщения или презентации с использованием дополнительной литературы и интернет ресурсы. «Современный европейский дизайн блюд». | **1** |  |
| **Всего** | **36** |  |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **«**Техническое оснащение и организация рабочего места» и кулинарного, кондитерского цеха

Оборудование учебного кабинета:

-рабочее место преподавателя,

-посадочные места по количеству обучающихся,

-комплект  учебно – методической документации,

- комплект учебно – наглядных пособий, муляжей, раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

- персональный компьютер – рабочее место преподавателя,

- экран настенный,

- мультимедиа проектор

- доступ к сети Интернет

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники*: -нормативные документы:

1. Красичкина А.Г. «Украшения блюд». – М.: Эксмо, 2013, 212с.
2. Умблот Э., Жакмен Ф. «Как украсить десерты: Мастер – класс французких кулинаров».-М.: «Аст-Пресс» Книга.-2014, 174с.
3. К.В.Силаева «Украшения для блюд и напитков», СПб.: Питер, 2012, 128с.
4. Мишиной А.В. «Карвинг. Мастер - класс», Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / М.: Издательский центр «Академия», 2012, 224с.
5. Райт Дж., Трой Э. «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры отLeCordonBleu» = Москва. ДеЛи плюс, 2014, 223с.
6. Стельмахович М.А. «Деловая культура для барменов» М.: Издательский дом «Феникс», 2016.

 Интернет – ресурсы:

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.supercook.ru
4. www.gastronom.rи
5. www. mir-restoratora.ru
6. www.4ugunok.ru
7. http://www.art-eda.info

Дополнительный источник:

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
2. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
3. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
4. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результата обучения** |
| **Умения:*** 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. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |
| **Знания:*** 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. | Экспертное наблюдение на практических занятиях, контрольной работе, устный опрос, оценка сообщений или презентаций. |

**5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении по профессии Повар.