

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Дизайн в кулинарии и кондитерском искусстве

По профессии :43.01.09 Повар, кондитер

2021г.

Одобрена

ПЦК

«Социально-экономических дисциплин
и естественно-научного профиля»

Председатель

Р.В. Самотканова

Протокол № 1

от «31» 08 2021 г.

Программа учебной
дисциплины разработана на
основе ФГОС среднего
профессионального
образования по специальности
43.01.09 Повар, кондитер и
программой учебной
дисциплины «ОП.10 Дизайн в
кулинарном и кондитерском
искусстве», рекомендованной
Советом МОиН Челябинской
области по ОПОП НПО и СПО.

Методист

«31» 08 2021 г.

Зам. директора по УПР

«31» 08 2021 г.

Организация разработчик ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик Чернецова Анна Алексеевна, преподаватель

(подпись)

(ФИО)

(занимаемая должность, место работы)

СОГЛАСОВАНО

МП,

подпись

ФИО

должность, место работы

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Дизайн в кулинарии и кондитерском искусстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация различных видов деятельности и общения детей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаaronных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Дизайн в кулинарии и кондитерском искусстве» и соответствующие ему общепрофессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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

1.2.2. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого
	оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	52
Всего учебных занятий	-
В том числе в форме практической подготовки	42
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
Зачет	2

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организации различных видов деятельности и общение детей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени- Тельнокразличнымконтекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для Выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега- ми,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 осознан- Ное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек- Тивно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо- Димогоуровняфизическойподготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино- Странномязыке
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материа- лы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз- нообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваровразнообразногоассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализациисуповразнообразногоассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих со- Усовразнообразногоассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаронныхизделийразнообразногоассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыб- ноговодного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Содержание обучения по программе учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Искусство украшения кулинарных блюд и изделий	Содержание учебного материала	32	
	В том числе в форме практической подготовки	26	
	Карвинг. Инструменты для украшения блюд. Правила украшения блюд.		ПК6.1-6.4 ОК1-5,9,10,11
	Украшения из овощей. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из овощей		
	Украшения из фруктов. Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.		
	Оформление холодных блюд из закусок.		
	Украшение коктейлей. Оформление горячих напитков.		
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие №1. Выполнения украшений из овощей.	2	
	Практическое занятие №2. Выполнения украшений из фруктов.	2	
	Практическое занятие №3. Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами.	2	
	Практическое занятие №4. Выполнения латте-арта. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение презентации: Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда. Современный европейский карвинг.		
Тема 2. Искусство украшения кондитерских изделий	Содержание учебного материала	18	
	В том числе в форме практической подготовки	14	
	Инструменты и инвентарь, используемый для украшения кондитерских изделий.		ПК6.1-6.4 ОК1-5,9,10,11
	Украшения из сливок.		

	Украшенияизкарамели.		
	Украшенияизшоколада.		
	. Украшенияизмастикиимарципана.		
	. Оформление изделийизтеста.		
	Тематикапрактических занятий	10	
	Практическое занятие№1. Выполнениеукрашенийизсливок.	2	ПК6.1-6.4 ОК1-5,9,10,11
	Практическое занятие№2. Выполнениеукрашенийизкарамели.	2	
	Практическое занятие№3. Выполнениеукрашенийизшоколада	2	
	Практическое занятие№4. Выполнениеукрашенийизмастикиимарципана.	2	
	Практическоезанятие№5. Выполнениеукрашенийизосновныхвидовтестадляукрашениямучныхкондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнениепрезентации: Оформление тортов ипирожныхс использованиемукрашенийизразличныхвидов отделочныхполуфабрикатов.		
Зачет		2	
Всего:		52	
В том числе в форме практической подготовки		42	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Оборудование учебного кабинета: -рабочие столы и стулья для студентов; -рабочий стол и стул для преподавателя; -классная доска; -наглядные пособия; -комплект учебно-методической литературы. Технические средства обучения: компьютеры, проектор, справочно-поисковые системы, экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

1. Нормативные источники: ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» /Утв .02.01.2000ФЗ-29 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /М.Т.Лабзина. -М.:Гиорд,2014.-768с.ГОСТ30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия ГОСТ31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения ГОСТ30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу ГОСТ31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ32691-2014 Услуги общественного питания.

Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1324-

03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.) Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 №325.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -4-изд., стер. -Ростов/Д.: Феникс, 2013. -374с. -(Средне профессиональное образование). -гриф МО РФ

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. -6-изд., стер. -М.: ИНФРА-М., 2014. -368с. -гриф УМО

Могильный М.П. Технология производства общественного питания: учеб. пособие /М.П.Могильный.-М.: ДеЛи, 2013.-431с.-гриф УМЦ

Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: «Дом Славянской книги», 2017.-576с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник 2-е издание, ООО «Издательский центр «Академия» Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2008-2014 гг.

Журнал «Ресторанные ведомости» 2007-2010 гг. Журнал «Ресторатор» 2008-2010 гг. Журнал «Современный ресторан» 2011-2012 гг.

интернет-ресурсы: ЭБС Znanium.com <http://www.znaniy.com> Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru> НЭБ КиберЛенинка

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий.-М.: Форум, 2012.-400с.: 60х90/16.-(Профессиональное образование).-3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие /Г.М. Зайко, Т.А. Джум.-М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013.

-560с.-гриф МО РФ Романова, Н.К. Технология производства общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие /Н.К. Романова, Д.В. Хрудин;

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2009-2014 гг.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведению занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся необходимы определенные условия:

- использовать определенный объем времени;
- обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся;
- вовлекать обучающихся в формирование индивидуальной образовательной программы;
- создавать условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранение здоровья обучающихся;
- способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса;
- предусматривать в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- проводить производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- проводить консультации для обучающихся в групповой, индивидуальной письменной, устной форме;
- при работе над курсовой работой (проектом) для обучающихся проводятся консультации;
- при подготовке к итоговой аттестации по модулю организуются консультации

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а так же выполнения обучающимися самостоятельной работы. Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

УМЕТЬ: Пользоваться нормативной и специальной литературой;

- тестовый контроль;
- устный контроль;
- письменный контроль;
- оценка результатов выполнения практических работ.
- Оценка результатов выполнения самостоятельных работ
- зачет

Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность; Пользоваться нормативной и специальной литературой;

ЗНАТЬ: Основные понятия и направления в области эстетики;

- тестовый контроль;
- устный контроль;
- письменный контроль;
- оценка результатов выполнения практических работ.
- Оценка выполнения самостоятельных работ
- зачет

Категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции; Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции; Композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; Основы рисования и лепки; Дизайн: основные понятия, виды; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении декорировании блюд и кондитерских изделий.