

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Ахмерова Д.Ф.

«31» мая 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

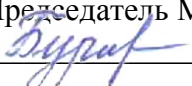
учебной дисциплины ПОО.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий

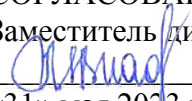
код, специальность/профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс 1 № группа 33

форма обучения очная

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАССМОТРЕНА
на заседании МК профессий
43.01.09,23.01.17,15.01.05
Протокол № 8
от «24»мая 2023 г.
Председатель МК
 / Ю.И. Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
 Михеева Н.В.
«31» мая 2023 г.

Разработчик: Сагидулина Л.Н., преподаватель общепрофессиональных дисциплин
Рецензент(ы): Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.11 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ПОО.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий является частью ППКРС. Программа разработана с учетом требований ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ПОО.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы дисциплины ПОО.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий направлено на достижение **цели**: усвоение теоретических знаний в области эстетического оформления и дизайнерского подхода в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий, приобретение умений, применение их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с учетом передового опыта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- пользоваться специальными инструментами;
- 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.

В результате освоения дисциплины 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;
- 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.

Содержание ПОО.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС

СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессионально деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часа;
- самостоятельная работа обучающегося 54 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	36
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.10 Кухни народов мира в соответствии с программой воспитания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала	12	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	
	Практическая работа		
	1. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов.	2	
	2. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов. Правила подбора профессионального инструмента.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	6	
Тема 2. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала	14	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.	2	
	Практическая работа		
	1. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	2	
	2. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.	2	
	3. Национальный колорит при оформлении блюд. Взаимосвязь дизайна и стиля.	2	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	6		
Тема 3. Основы рисования	Содержание учебного материала	12	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка, ее многообразие. Понятие о	2	

	пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета.		
	Практическая работа		
	1. Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамма.	2	
	2. Виды орнаментов. Рисование орнаментов.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	6	
Тема 4. Основы лепки.	Содержание учебного материала	12	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений.	2	
	Практическая работа		
	1. Приемы и варианты лепки из пластилина.	2	
	2. Приемы и варианты лепки из соленого теста.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	6	
Тема 5. Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала	14	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.	2	
	Практическая работа		
	1. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)	2	
	2. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов.	2	
	3. Украшения из фруктов.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	6	
Тема 6. Украшение холодных блюд и закусок, украшение бутербродов.	Содержание учебного материала	12	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Классификация холодных блюд и закусок. Классификация бутербродов. Продукты для украшения, их подготовка.	2	
	Практическая работа		
	1. Приемы и варианты оформления холодных блюд и закусок.	2	
	2. Приемы и варианты оформления бутербродов.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	6	

Тема 7. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	24	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.	2	
	2.Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	2	
	Практическая работа		
	1.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: карамели, глазури.	2	
	2.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана.	2	
	3.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: шоколада.	2	
	4.Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	2	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	12		
Дифференцированный зачет		2	OK01.-OK04 OK09, OK10
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья имеется кабинет общепрофессиональных дисциплин по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;
- классная доска

Учебно-методические средства обучения:

- учебно-методический комплекс преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2022. – 212 с.
2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978- 5-4365-4753-4.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Сайт Кухни народов мира. География кухни. [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://receptmira.ru/>, свободный.
2. Сайт Еда – сервер. Кухни народов мира. [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/>, свободный.
3. Сайт Кухни народов мира, национальные кухни. [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://povar.ru/world>, свободный.