

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю
Директор ГПОУ «СТТ»
Ушакова И.В.
« 30 » августа 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУД.02. ОСНОВЫ АРТ-ДИЗАЙНА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ**

образовательной программы среднего профессионального образования по
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2019 г.

**Рабочая программа дополнительной учебной дисциплины
ДУД.02. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции
образовательной программы среднего профессионального образования по
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум».

Разработчик:

Чубок Людмила Ивановна, преподаватель спецдисциплин первой
квалификационной категории.

Аннотация

Рабочая программа дополнительной учебной дисциплины ДУД.02. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции разработана на основе требований:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 30 августа 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУД.02. ОСНОВЫ АРТ-ДИЗАЙНА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ.....	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2 Информационное обеспечение обучения.....	12
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУД.02. ОСНОВЫ АРТ-ДИЗАЙНА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина ДУД.02. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен иметь представление:

- о направлениях в области эстетики;
- о категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции;
- об элементах, формирующих эстетические свойства кондитерской продукции;
- об актуальных направлениях в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Учебная дисциплина ДУД.02. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции способствует формированию следующих **профессиональных** и **общих компетенций**:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы (действия)	Умение	Знание
<p>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.</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: – холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>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. 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>	<p>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. Основы карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга. 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.</p>

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
<i>практические занятия:</i>	29
<i>контрольная работа:</i>	1
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	30
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Предмет, задачи арт-дизайна	Содержание учебного материала	4	2
	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Краткая история возникновения. Профессиональная значимость дисциплины. Ключевые понятия дисциплины.	2	
	Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.	2	
Тема 2. Основные направления развития дизайна. Цвет в кулинарии	Содержание учебного материала	10	2
	Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, теплота, теплохолодность.	2	
	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.	2	
	Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	2	
	Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.	2	
	Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	2	
	Практические занятия	12	3
	Простейшие упражнения по рисованию. Техника рисунка, ее многообразие.	2	
	Рисование плоских предметов, геометрических форм, орнамента.	2	
	Рисование с натуры: яблок, груш, апельсинов, персиков, винограда (составление натюрмортов «корзина с фруктами»).	4	
Наброски и зарисовки с натуры птиц, медведей, белок, зайцев, лисий. Рисунки по мотивам русских народных сказок.	4		
Тема 3. Основы лепки. Макеты тортов	Содержание учебного материала	4	2
	Содержание и задачи лепки: изобразительное искусство (живопись, графика, скульптура).	2	
	Формы и методы создания скульптуры, материалы для создания скульптуры, объекты создания скульптуры. Лепка как один из видов скульптуры.	2	
	Практические занятия	5	3
	Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф).	2	
	Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.	2	
Изготовление макетов тортов по эскизам преподавателя: составление эскиза макета (выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.	3		

	Контрольная работа.	1	3
Тема 4. Основные понятия и виды дизайна	Содержание учебного материала	6	2
	Основные понятия. Дизайн - главная сфера деятельности человека по законам красоты вне искусства. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.	2	
	Декоративно-художественное оформление кондитерской продукции как залог определённых знаний и умений в области изобразительной грамоты: навыки грамотного применения рисования и лепки в решении творческих задач в производственной деятельности кондитера. Значение композиции отделки кондитерских изделий.	4	
	Практические занятия	6	3
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	2	
	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.	2	
	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	2	
Тема 5. Карвинг. Украшения из овощей и плодов	Содержание учебного материала	6	2
	Карвинг. Инструменты для украшения блюд. Правила украшения блюд.	1	
	Украшения из овощей. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из овощей. Украшения из фруктов. Подготовка фруктов к декоративной вырезке.	1	
	Украшения из фруктов. Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.	2	
	Проведение фламбирования блюд и кондитерских изделий. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.	2	
	Практические занятия	4	3
	Выполнение украшений из овощей и фруктов.	2	
Выполнение украшений из сахарной пасты. Выполнения украшений из карамели.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	30	3
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Изготовление макетов тортов по эскизам преподавателя: составление эскиза макета (выбор формы	30	

	изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет.	2	
	Всего:	90	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет Кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения (кабинет 22):

- персональный компьютер;
- ноутбуки;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», -2008. -352 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-304 с.
2. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208 с.
3. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.
4. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. - Москва: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.-592 с.

5. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-112 с.
6. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.

Нормативно-техническая документация:

1. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2002- 1016 с.

Интернет ресурсы:

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-gotovim.ru>
2. Gotovim-doma.ru" - кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-Gotovim-Doma.ru>
3. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-kulina.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Основные показатели оценки результата:

- оценка выполнения практических занятий;
- оценка фронтального и индивидуального опроса во время аудиторных занятий;
- оценка выполнения тестовых заданий;
- оценка выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 84	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

На этапе текущего контроля по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.