

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



Утверждаю  
Директор ГПОУ «СТТ»

Ушакова И.В.

2020 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, 2020 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 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУД.02. ОСНОВЫ АРТ-ДИЗАЙНА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ.....</b>	<b>4</b>
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
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>8</b>
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	9
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2 Информационное обеспечение обучения.....	12
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>

# **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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>60</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>60</b>
в том числе:	
<i>практические занятия:</i>	29
<i>контрольная работа:</i>	1
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b>	<b>0</b>
<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	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	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	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	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	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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	
	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>	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		

	<b>Контрольная работа.</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 4.</b> Основные понятия и виды дизайна	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	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	
<b>Тема 5.</b> Карвинг. Украшения из овощей и плодов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	3
	Выполнение украшений из овощей и фруктов.	2	
Выполнение украшений из сахарной пасты. Выполнения украшений из карамели.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>0</b>	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	0	

	изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.		
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет.	<b>2</b>	
		<b>Всего:</b>	<b>60</b>

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.