

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Протокол № _____
« ____ » _____ 2024г

Утверждаю
Директор БПОУ МПТ
_____ Н.В. Кудрявцев
« ____ » _____ 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН БЛЮД И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Профессия 43.01.09. "Повар, кондитер"

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Современный дизайн блюд и кондитерских изделий разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и с учетом примерной образовательной программы СПО, профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

Харлова Н.А., преподаватель спец. дисциплин

Лапицкая С.М., старший мастер

Руль В.В., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Современный дизайн блюд и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2 Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: в соответствии с учебным планом, учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла Учебная дисциплина «ОП.12 Современный дизайн блюд и кондитерских изделий» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

1.3. Цель и планируемые результаты

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 ОК 01-07, ОК 09, 10	<ul style="list-style-type: none">- 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,	<ul style="list-style-type: none">- 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

	<p>торжество и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; - актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	40
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта (7 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Современный дизайн блюд и кондитерских изделий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные правила украшения блюд.		3	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
Тема 1.1. Основные правила украшения блюд.	Практическая работа Основные правила, сочетания пищевых продуктов, принципы их подбора по химическому составу, цвету, вкусу.	1	
Тема 1.2. Принадлежности и приспособления для украшения блюд.	Практическая работа Принадлежности и приспособления, их применение, правила безопасной эксплуатации.	1	
Тема 1.3 Кулинарный визаж и украшения блюд.	Практическая работа Пространственное расположение украшений на композициях различных форм и размеров.	1	
Раздел 2. Карвинг		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
Тема 2.1. Инструменты и приспособления для нарезки и декоративного вырезания украшений из овощей и фруктов.	Практическая работа Организация трудового процесса по декоративному вырезанию. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим.	1	
	Практическая работа Оказание доврачебной помощи пострадавшим	1	
Тема 2.2. Декоративная резьба по овощам и фруктам, этапы, последовательность, меры безопасности.	Практическая работа Основные правила декоративной резьбы, последовательность выполнения операций.	1	
	Практическая работа Декоративная резьба по овощам.	2	
	Декоративная резьба по фруктам.	2	
	Создание композиции декоративного оформления вторых блюд.	2	
Тема 2.3. Составление композиций, украшение блюд из декоративно	Практическая работа Составление композиций, украшение блюд из декоративно вырезанных овощей и фруктов, зелени.	1	

вырезанных овощей и фруктов, зелени.	Практическая работа	1	
	Составление композиций , украшение блюд из декоративно вырезанных овощей и фруктов, зелени.		
Раздел 3. Новые тенденции в мировой кулинарии.		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
Тема 3.1 Молекулярная кухня, оформление блюд пенной. Новые тенденции в дизайне десертов в бокалах.	Практическая работа Молекулярная кухня, оформление блюд пенной. Основные правила, способы нанесения, температурный режим, условия и сроки хранения.	1	
Тема 3.2 Современные технологии в изготовлении пирожков. Фуршетные пирожные и десерты.	Практическая работа Птифуры :ассортимент, рецептуры, особенности изготовления и оформления..Фуршетные пирожные и десерты, ассортимент, рецептуры, особенности украшения и оформления.	1	
	Практическая работа Дизайн десертов в бокалах .Ассортимент, инвентарь, приспособления, посуда . Особенности изготовления, оформления и подачи.	1	
Тема 3.3 Конфеты ручной работы. Составление букетов из конфет.	Практическая работа Правила составления , оформления, подачи.	1	
Тема 3.4 Мастерство работы с шоколадом.	Практическая работа Особенности работы с шоколадом, приспособления, оборудования, создание композиций.	1	
Раздел 4. Эксклюзивная подача блюд, сервировка столов.		15	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
Тема 4.1 Украшение и подача напитков ,детских блюд ,пасхального и новогоднего стола.	Практическая работа Особенности украшения и сервировки детских столов, тематика, атрибуты.	1	
Тема 4.2 Кулинарный юмор ,оформление загородного стола. Этикет.	Практическая работа Составление и оформление кулинарных композиций в юмористическом стиле.	2	
	Практическая работа Особенности украшения и сервировки новогоднего стола, тематика, атрибуты.	2	
	Практическая работа Особенности оформления загородного стола ,рецептуры, ассортимент, приготовление блюд на углях, барбекю.	2	
	Практическая работа Сырьё, приспособления, элементы украшения, правила росписи пасхальных яиц. Сервировка пасхального стола.	2	

	Практическая работа		
	Украшение пасхальных яиц.	2	
	Изготовление элементов декора	2	
	Сервировка столов	2	
Раздел 5. Зарубежная кухня.		4	ОК 1-7,9,10
Тема 5.1 Секреты зарубежного мастерства	Практическая работа Национальные особенности, украшения, правила отпуска некоторых блюд зарубежной кухни.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
Тема 5.2 Японская кухня: суши, роллы.	Практическая работа Ассортимент, особенности приготовления и отпуск блюд.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Зачёт	2	
	Всего	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины в техникуме предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования. Кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Красичкина А.Г. «Украшения блюд». – М.: Эксмо, 2019, 212с.
2. Умблот Э., Жакмен Ф. «Как украсить десерты: Мастер – класс французских кулинаров».- М.: «Аст-Пресс» Книга.-2020, 174с.
3. К.В. Силаева «Украшения для блюд и напитков», СПб.: Питер, 2019, 128с.
4. Мишиной А.В. «Карвинг. Мастер - класс», Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / М.: Издательский центр «Академия», 2020, 224с.
5. Райт Дж., Трой Э. «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu» = Москва. ДеЛи плюс, 2020, 223с.
6. Стельмахович М.А. «Деловая культура для барменов» М.: Издательский дом «Феникс», 2019.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2020.- 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».

3.2.3 Интернет – ресурсы:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений.</p> <p>Пользоваться нормативной и специальной литературой. Разрабатывать новые виды оформления; особенности приготовления, украшения и отпуска блюд зарубежной кухни.</p> <p>Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус.</p> <p>Пользоваться инструментами для карвинга; применять современные технологии в приготовлении блюд, фуршетных пирожных, десертов, украшать блюда, применяя карвинг.</p> <p>Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>Экспертное наблюдение на практических занятиях, устный опрос, оценка презентаций.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>