

Приложение  
к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПД.15 ВЧ «Арт – дизайн в пищевом производстве»**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.15 ВЧ «АРТ – ДИЗАЙН В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой;
- Пользоваться инструментами для карвинга;
- 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;
- 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.

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 36 часов,

в том числе:

самостоятельная работа – 6 часов;

лекции, уроки – 24 часа;

лабораторные и практические занятия – 6 часов;

промежуточная аттестация: *дифференцированный зачет.*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.15 ВЧ АРТ-ДИЗАЙН В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество во часов</i></b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>36</b>
в том числе:	
самостоятельная работа	6
лекции, уроки	24
лабораторные и практические занятия	6
консультации	-
промежуточная аттестация: <i>дифференцированный зачет.</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.15 ВЧ «Арт-дизайн в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	<b>Основы эстетики</b>	<b>8</b>	
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01-11 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.	
	2	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01-11 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий	
	2	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	
	3	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	
	<b>Самостоятельная работа 1</b> Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды		

	цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.		
<b>Раздел 2</b>	<b>Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>		ОК 01-11 ПК 2.3-2.8
<b>Тема 2.1 Продукты и инструменты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	1   Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.		
	2   Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.		
	3   Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		
	<b>Самостоятельная работа 2</b> Подготовка продуктов для карвинга.		
<b>Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 01-11 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	1   Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		
	2   Украшения из лука		
	3   Украшения из плодовоовощных растений		
	4   Украшения из десертных овощей		
	5   Украшения из тыквы и огурцов.		
		<b>Практическая работа № 1</b> Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.	<b>1</b>
	<b>Практическая работа № 2</b> Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	<b>1</b>	
	<b>Практическая работа № 3</b> Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных,	<b>1</b>	



	квадратных и круглых тортов		
<b>Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>  ОК 01-11 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Украшения из цитрусовых плодов.	
	2	Украшения из косточковых и семечковых плодов.	
	3	Украшения из экзотических плодов	
<b>Тема 2.4 Украшение бутербродов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>  ОК 01-11 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Классификация бутербродов.	
	2	Современные тенденции в украшении бутербродов.	
	<b>Самостоятельная работа 3</b> Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.		
<b>Раздел 3</b>	<b>Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>		
<b>Тема 3.1 Основы рисования и лепки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>  ОК 01-11 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.	
	2	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов	
	3	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета	
		<b>Самостоятельная работа 4</b> Самостоятельное рисование круглого торта.	
	<b>Самостоятельная работа 5</b> Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		<b>1</b>
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>  ОК 01-11

<b>Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов</b>	1	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	2	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		
	3	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.		
	<b>Практическая работа № 4</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики		<b>1</b>	
	<b>Практическая работа № 5</b> Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.		<b>1</b>	
	<b>Практическая работа № 6</b> Приготовление овощных (фруктовых) чипсов		<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа 6</b> Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.			
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
	<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

## **1. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОПД.15 ВЧ «Арт-дизайн в пищевом производстве»**

3.1. Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Арт-дизайн в пищевом производстве»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- принтер;
- сканер.

Для реализации учебной дисциплины имеется кулинарная лаборатория.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

- рабочие места на 12 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, слайсер, пароконвектомат, электрофритюрница, индукционная плита, холодильные и морозильные шкафы
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи блюд.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 декабря 1999 г.: по состоянию на 26 декабря 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>

2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2017г.

**Дополнительные источники:**

Интернет-ресурсы:

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
3. [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)
4. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)
5. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
6. [www.mir-restoratora.ru](http://www.mir-restoratora.ru)
7. [www.4ugunok.ru](http://www.4ugunok.ru)
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

#### 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знать:</b>  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><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета  -тестирования.  <b>Итоговый контроль:</b>  Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
<p><b>Уметь:</b>  Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;  Пользоваться нормативной и специальной литературой;  Пользоваться инструментами для карвинга;  Создавать стиль в украшении</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>	

<p>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;</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/;  <b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на дифференцированном зачете</p>	
--	--	--