

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

(ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»)

УТВЕРЖДЕНО:  
Распоряжением директора  
№ 91-рс от «09» июня 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол № 10

от «03» июня 2022г

Председатель: \_\_\_\_\_ Самодуров Э.В.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВОП.02 «Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских  
изделий»**

**специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

г. Лодейное Поле

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.12.2016 года №31565

Организация-разработчик:

ГБПОУ СПО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Е.А.Буланкина - преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий»

### 1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина входит в вариативную часть цикла как дополнительная учебная дисциплина, ВОП.02 и связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки специалистов среднего звена в рамках специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

Коды ПК, ОК	Уметь:	Знать:
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5	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	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.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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><b>Знания:</b> 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии (специальности) <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности, стандартов антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения

		<p>на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

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

Учебная нагрузка – 88 часов,  
включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 72 часа;
- самостоятельной работы – 6 часов;

Консультации- 4 часа

Экзамен – 6 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Структура учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на освоение профессиональной дисциплины				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Самостоятельная работа	консультации	экзамен
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка				
			Всего, часов	В т.ч.			
лабораторные и практические занятия, часов							
1	2						
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5	Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий	<b>88</b>	<b>72</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	4	6
	<i>Всего</i>	<b>88</b>	<b>72</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	4	6



## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий</b>		88	
<b>Раздел 1. Основы эстетики</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Предмет, задачи эстетики и дизайна	<b>Содержание</b>	4	
	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
	2. Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплостудн. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.		2
	3. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.		2
<b>Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Продукты и инструменты	<b>Содержание</b>	4	
	1. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.		2
	2. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		2
<b>Тема 2.2.</b> Карвинг. Украшения из овощей.	<b>Содержание</b>	8	
	1. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		3
	2. Украшения из лука		3
	3. Украшения из плодородных растений		3
	4. Украшения из десертных овощей		3
	5. Украшения из тыквы и огурцов.		3
<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>			

		<b>Лабораторная работа.</b> Выполнения украшений (фигур) из овощей	6		
<b>Тема 2.3.</b> Украшения из фруктов.	Карвинг.	<b>Содержание</b>	4		
		1. Украшения из цитрусовых плодов.		3	
		2. Украшения из косточковых и семечковых плодов.		3	
		3.. Украшения из экзотических плодов		3	
		<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>			
		<b>Лабораторная работа.</b> Выполнения украшений (фигур) из фруктов. Приготовление овощных и фруктовых чипсов.	4		
<b>Тема 2.4.</b> Украшение бутербродов		<b>Содержание</b>	2		
		1. Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.		3	
		2. Современные тенденции в украшении бутербродов.		3	
		<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>			
				<b>Лабораторная работа №1.</b> Оформление бутербродов	4
		<b>Лабораторная работа №2.</b> Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды	4		
<b>Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>					
<b>Тема 3.1.</b> рисования и лепки	Основы	<b>Содержание</b>	6		
		1. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.		2	
		2. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью		2	
		3. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета		2	
		4. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		2	
		<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>			
				<b>Практическое занятие № 1.</b> Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2
		<b>Практическое занятие № 2.</b> Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.	2		

	<b>Практическое занятие №3.</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.	2	
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	6	
	1. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		2
	2. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.		2
	3. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.		2
	4. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.		2
	5. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.		2
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		
<b>Практическое занятие.</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики, сахарной пасты		4	
<b>Лабораторная работа №1.</b> Выполнения украшений из карамели. Выполнение цветов из карамели, шоколада.		4	
<b>Лабораторная работа №2.</b> Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Проведение фламбирования (тренширования) кондитерских изделий		6	
<b>Самостоятельная работа .</b> - Систематическая проработка конспектов занятий. - Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Италии, Франции и Германии», «Современный европейский дизайн блюд», работа с источниками информации заданий.		6	- Самостоятельная - Выполнение индивидуальных
<b>консультации</b>		4	
<b>экзамен</b>		6	
<b>Всего часов</b>		88	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

##### Оборудование учебного кабинета:

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

##### Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории.

##### Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

- рабочие места на 13 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, мясорубка, взбивальная машина пароконвектомат, жарочный шкаф, электрические плиты, холодильные и морозильные шкафы, тепловой и суповой мармит;
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра ), инвентарь (гастрономические емкости, ситечки, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. И.Н. Иванова Рисование и лепка Учебник Москва Издательский центр «Академия» 2011
2. Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.(учебник) 2019
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (учебник) 2018.
4. И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.(учебник) 2018
5. А.В.Мишина «Карвинг. Мастер-класс»

##### 3.2.2. 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](http://www.Mir-restoratora)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Коды ПК, ОК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<b>Освоенные умения</b>	
ОК 01.-07, ОК 09.-11. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5	<p>- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</p> <p>Пользоваться нормативной и специальной литературой;</p> <p>Разрабатывать новые виды оформления;</p> <p>Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</p> <p>Пользоваться инструментами для карвинга;</p> <p>Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Работа в малых группах.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
	<b>Освоенные знания</b>	

<p>ОК 01.-07, ОК 09.-11. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5</p>	<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>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
---	--	--

**Промежуточный и итоговый контроль.** *Промежуточный контроль* осуществляется в форме дифференцированного зачета.

*Итоговый контроль* проводится в форме экзамена по всему материалу учебной дисциплины, состоящему из теоретической и практической частей.

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений зачетной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

