

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

Приложение
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**Основной образовательной программы среднего
профессионального образования подготовки по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Лодейное Поле

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565 г. дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (ред. от 17.12.2020).

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Лодейнополюский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Буланкина Е.А., преподаватель ГБПОУ ЛО «Лодейнополюский техникум промышленных технологий», высшая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол № 9

от «04» апреля 2024г

Председатель: Самодуров Э.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Распоряжением директора

№ 69-рс от «15» апреля 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВОП.02 «Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ВОП.02 «Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

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>Умения: 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>Знания: 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>Умения: 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>Знания: 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>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: 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.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знания: 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.	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности) Знания: 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.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: 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 на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат

	деятельность в профессиональной сфере	по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
--	---------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	Объём образовательной программы, час.	Объём 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	88	72	38	6	4	6
	<i>Всего</i>	88	72	38	6	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
Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий		88	
Раздел 1. Основы эстетики			
Тема 1.1.	Содержание	4	
Предмет, задачи эстетики и дизайна	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, теплохолодн. 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
Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			
Тема 2.1.	Содержание	4	
Продукты и инструменты	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
Тема 2.2.	Содержание	8	
Карвинг. Украшения из овощей.	1. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		3
	2. Украшения из лука		3
	3. Украшения из плодовоовощных растений		3
	4. Украшения из десертных овощей		3
	5. Украшения из тыквы и огурцов.		3
Тематика практических и лабораторных занятий			

		Лабораторная работа. Выполнения украшений (фигур) из овощей	6		
Тема 2.3. Украшения из фруктов.	Карвинг.	Содержание	4		
		1. Украшения из цитрусовых плодов.		3	
		2. Украшения из косточковых и семечковых плодов.		3	
		3.. Украшения из экзотических плодов		3	
		Тематика практических и лабораторных занятий			
		Лабораторная работа. Выполнения украшений (фигур) из фруктов. Приготовление овощных и фруктовых чипсов.	4		
Тема 2.4. Украшение бутербродов		Содержание	2		
		1. Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.		3	
		2. Современные тенденции в украшении бутербродов.		3	
		Тематика практических и лабораторных занятий			
				Лабораторная работа №1. Оформление бутербродов	4
		Лабораторная работа №2. Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды	4		
Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий					
Тема 3.1. рисования и лепки	Основы	Содержание	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	
		Тематика практических и лабораторных занятий			
				Практическое занятие № 1. Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2
		Практическое занятие № 2. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.	2		

		Практическое занятие №3. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.	2	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Техно-	Содержание	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
		Тематика практических и лабораторных занятий		
		Практическое занятие. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики, сахарной пасты	4	
		Лабораторная работа №1. Выполнения украшений из карамели. Выполнение цветов из карамели, шоколада.	4	
		Лабораторная работа №2. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Проведение фламбирования (тренирования) кондитерских изделий	6	
Самостоятельная работа . - 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 даний.			6	
консультации			4	
экзамен			6	
Всего часов			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, сотейники, 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
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru.
4. www.supercook.ru
5. 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
	Освоенные умения	
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы.
	Освоенные знания	
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	Знать: <ul style="list-style-type: none"> — 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 до- 	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы

	полнительных 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.	

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.