

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ

« 31 »

мая



«Согласовано»

Зам. директора по УТР

*Ю.А. Юшкова* Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 Кулинарный дизайн**

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г.

Председатель МК *Е.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Игнатова Е.А.- мастер производственного обучения

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Комаричский механико-технологический техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>..... 4-5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>..... 6-10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>..... 11 -12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>.....13-15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Кулинарный дизайн является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.12 Кулинарный дизайн относится к общепрофессиональному циклу.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
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 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

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
<b>ВД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
<b>ВД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ВД 4</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом

## **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>Объем программы</b>	<b>44</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>56</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
самостоятельная работа	-
консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в виде зачёта</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы эстетики		10	
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна	
	2	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.	
	3	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	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	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.	
	3	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	
	4	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	
		<b>Практическое занятие</b> Выполнение упражнения по цветовой гамме, сочетание цветов в кулинарии и кондитерских изделий.	2

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников»</li> <li>2. Самостоятельная работа с источниками информации.</li> <li>3. Изучение направлений развития food-дизайна</li> </ol>	4	2
<p><b>Раздел 2</b>  <b>Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий .</b></p>		12	
<p><b>Тема 2.1</b> Продукты и инструменты</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	1   Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.		3
	2   Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.		
	3   Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		
<p><b>Тема 2.2</b>  Карвинг. Украшения из овощей.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	1   Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		
	2   Украшения из лука		3
	3   Украшения из плодовоовощных растений		
	4   Украшения из десертных овощей		
	5   Украшения из тыквы и огурцов.		
<p><b>Тема 2.3</b>  Карвинг. Украшения из фруктов.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	1   Украшения из цитрусовых плодов.		
	2   Украшения из косточковых и семечковых плодов.		
	3   Украшения из экзотических плодов		
<p><b>Тема 2.4</b> Украшение бутербродов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	1   Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.		
	2   Современные тенденции в украшении бутербродов.		

	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг»</li> <li>2. Самостоятельная работа с источниками информации.</li> </ol>		4	
<b>Раздел 3</b> <b>Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>			32	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Основы рисования и лепки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.		3
	2	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов		
	3	Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью		
	4	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета		
	5	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		
	<b>Практическое занятие</b> Выполнение упражнения по рисованию (начертанию) орнамента и бордюров. \		2	
	<b>Практическое занятие</b> Выполнение упражнения по технике рисования с натуры прямоугольных, квадратных и круглых предметов. Выполнение упражнения рисование тортов и пирожных разнообразных форм.		2	
	<b>Практическое занятие</b> Выполнение упражнения рисованию предметов домашнего обихода с натуры. Выполнение упражнения по рисованию птиц, животных, фруктов и цветов.		2	
	<b>Практическое занятие</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.		2	
<b>Тема 3.2.</b> <b>Технология</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для		

приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		создания отделочных полуфабрикатов.		
	2	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		
	3	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.		
	4	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.		
	5	Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.		
	<b>Практическое занятие</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики		2	
	<b>Практическое занятие</b> Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов		2	
	<b>Практическое занятие</b> Выполнение цветов из сахарной пасты Приготовление кружева для торта из гибкого айсинга		4	
	<b>Практическое занятие</b> Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду		2	
	<b>Практическое занятие</b> «Я рисую свое блюдо». Занимательные мотивы оформления блюд. Приготовление элементов молекулярной кухня для декорирования блюд		4	
	<b>Практическое занятие</b> Оформление банкетных блюд и закусок. Креативное оформление пельменей		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	<b>Зачет</b>		2	
		<b>Всего:</b>	<b>56</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет и кулинарный учебный цех

##### **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;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

#### 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 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 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. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 1998. — 160 с.
4. Васильева, Е.Н. Украшение блюд / Авт. — состав. Е.Н. Васильева. — М.: АСТ: Хранитель, 2008. — 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Суягиной. — М.: АСТ: Астрель, 2008. — 128 с.: ил.
6. Как украсить блюда. — М.: Эксмо, 2007:— 120 с.
7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.
8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. — М.: Мой мир, 2007. — 88 с.: цв. ил.
9. Украшение блюд и сервировка / Авт. — состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. — М.: Эксмо, 2008. — 512 с.
10. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. — Изд. 2-е — Ростов н/Д.: Феникс, 2008. — 30 [16] с.: ил.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко — М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. — Минск: Харвест, 2007г.
13. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.

14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
15. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.
16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

#### **Дополнительные источники:**

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

#### **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 дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>- Пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>- Разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>- Пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>- Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</li> </ul>	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8. ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>		<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>
<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- Основные приемы изготовления украшений.</li> </ul>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</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>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>– Основы карвинга;</li> <li>– Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>– Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5</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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5</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>