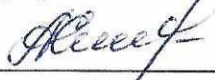


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки

 /Л.Н. Касяненко
« 07 » апреля 2021 г.

Протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
/Н. Е. Горюшкина

«07» апреля 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.14 Современный дизайн хлебобулочных и мучных кондитерских изделий* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Современный дизайн хлебобулочных и мучных кондитерских изделий является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины освоить следующие общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-07,09, ОК 10; 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 ЛР4,ЛР 6, ЛР10	<ul style="list-style-type: none">• 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;	<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 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 44 часа;
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 40 часов
Самостоятельная работа обучающегося 4 часа.
Консультации нет
Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	44
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	Не предусмотрено
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	40
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и ЛР, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1 Основы эстетики			10	
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Практические занятия:			
	1-1	Предмет, задачи эстетики и дизайна		
	1-2	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.		
	2-4	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии	Практические занятия:			
	2-6	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.		
	2-8	Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий		
	2-10	Понятие цвета. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.		
	2-12	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.		
	2-14	Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.		
	2-16	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.		
2-18	Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.			
Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			7	
Тема 2.1 Продукты	Практические занятия			

и инструменты	2-20	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.		
	2-22	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.		
	2-24	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей	Практические занятия:			
	2-26	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		
	2-28	Украшения из лука		
	2-30	Украшения из плодоовощных растений		
	2-32	Украшения из десертных овощей		
	2-34	Украшения из тыквы и огурцов.		
	Практические занятия			
	2-36	Украшения из цитрусовых плодов.		
	2-38	Украшения из косточковых и семечковых плодов.		
	2-40	Украшения из экзотических плодов		
Тема 2.4 Украшение бутербродов	Практические занятия			
	1-41	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.		
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			23	
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Практические занятия			
	1-42	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.		
	1-43	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов		
	1-44	Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью		
	1-45	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета		
	1-46	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		

Тема 3.2. Технология приготовления и использование	Содержание учебного материала			
	1-47	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		
	1-48	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		
в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	1-49	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.		
	1-50	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.		
Дифференцированный зачет			2	
Итого:			40	
Самостоятельная работа:			4	
Всего:			44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности обучающихся и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала обучающимися, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности обучающихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
8	Л	Круглый стол, проблемная лекция	Тематические презентации, электронные образовательные ресурсы, опорные конспекты лекций
	ПЗ, С	творческие задания; работа в малых группах;	Презентации, контекстные кейсы в электронном виде, практические задания, метод кейсов, деловая игра

*) Л-лекция, ПЗ – практические занятия, С – семинары

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

ОП.14 Современный дизайн хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Кабинет Современный дизайн хлебобулочных и мучных кондитерских изделий учебная Аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Кабинет : - комплекты учебной мебели, - демонстрационное оборудование – проектор и экран, - учебно-наглядные пособия, - доска, - трибуна, - микрофон,	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Библиотека, читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет .	Аудитория : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Помещения для самостоятельной работы и курсового проектирования. ,	Кабинет : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , KasperskyEndpoint Security. Информационно-справочная система «Консультант – плюс»
		Аудитория : - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security

3.1 Материально-техническое обеспечение

Оборудование лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского

производства» **технологическим оборудованием:**

Слайсер LUSSO 25GL

Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф

Холодильник Indezit BIA 161 670x600x1670

Холодильник «Бирюса- 133R»

Электрокипятильник AIRHOT WB20

Оснащение рабочих мест учебной лаборатории оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- Монитор «Philips LSD 17 170 S7FS» Централизация

- Стол разделочный без борта СЗ – 2/600/ СП - Н 3

- Стол разделочный без борта СР – 2/1200/6СП - Н

- Ванна моечная трехсекционная сварная ВСМ -3/530-Н

- Стеллаж СК 12/4 нерж. 1200*400

- Стенка 8 шкафов

- Стол учителя

- Ромашки(101)

- Грунталь магнит

- Дуршлаг

- Ложка соловая

- Ложка чайная

- Лопатка широкая

- Миска из нерж.(79)

- Набор ножей 6 предметов

- Набор насадок 26шт(101)

- Нож овощной

- Нож столовый

- Нож универсальный

- Подносы набор

- Подставка вращающ.

металлическая(101)

- Салатник 240мл

- Салфетки 50x50

- Сито металлические

- Скалка

- Тарелка глубокая

- Тарелка для пиццы

- Тарелка из нержавеющей стали(79)

- Тарелка мелкая

- Контейнеры одноразовые

для пищевых продуктов

- Перчатки силиконовые

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:
Весоизмерительное оборудование, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; набор для Карвинга.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основная литература

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с., [16] с. цв. ил.

2. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

3. Счесленюк Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/Л.Л. Счесленюк.- 3-е изд. стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-208 с.

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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> – Уметь: – 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. 	<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"> – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – Выбирать различные способы и приемы 	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по</p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. – 	<p>определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<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"> – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<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"> ~ 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>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>