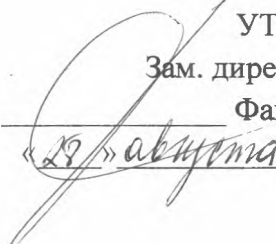


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.

«19» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОП.12 Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок
По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ОП.12 Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин
ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1

от « 22 » августа 20 20 г.

Председатель П(Ц)К  Ломака Г.Л.

Разработчик: Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, кондитерских изделий декорировать их;
- пользоваться инвентарем для оформления;
- создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- ассортимент и классификацию блюд и закусок;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, закусок и кондитерских изделий;
- основные приёмы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- правила подбора профессионального инвентаря;
- технику и варианты оформления блюд, закусок и кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения блюд, закусок и кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд, закусок и кондитерских изделий.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	30
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) Рефераты, сообщения, презентации, заполнение таблиц работа с нормативной и справочной литературой	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В.ОП ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы эстетики оформления		10	
Тема 1.1 Предмет, задачи дисциплины	Содержание учебного материала	2	3
	1 Предмет, задачи эстетики оформления и декорирования блюд и закусок 2 Ключевые понятия дисциплины эстетика и декорирования 3 Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала	2	3
	1 Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплостудность. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1	14	2
	1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография»,	2	
	2. «Посуда как часть дизайна»,	2	
	3. «Еда и мода».	2	
	4. Презентация «Еда на картинах великих художников»	2	
	5. Изучение направлений развития food-дизайна	2	
	6. Расположение изделия на блюде (тарелке)	2	
	7. Цветовая гамма изделий. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля	2	
	Практическая работа при изучении раздела 1	6	
	Практическая работа №1 Посуда в оформлении блюд и стола.	2	

	Практическая работа№ 2 Оформление стола при помощи салфеток, цветов и другой атрибутики		2	
	Практическая работа №3 Складывание салфеток различными способами		2	
Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий			36	
Тема2.1 Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		12	3
	1	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	2	
	2	Разновидности рисовальных масс. Техника выполнения узора рисовальной массой	2	
	3	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели.	2	
	4	Украшение шоколадом. Изготовление заготовок из шоколада: темперирование шоколада, выполнение фигурок, Разливные шоколадные украшения , шаблонные шоколадные украшения , шоколадные усики, стружку, шоколадную рисовальную массу	2	
	5	Украшения из крема и глазури. Украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладкими и прямыми срезами с отверстиями диаметрами Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом	2	
	6	Украшения из желе, украшения фруктами, цукатами	2	
	Практическая работа при изучении раздела 2		24	
	Практическая работа № 1 Приготовление рисовальной массы и выполнение узора этой массой		2	
	Практическая работа №2 Рисовальная масса ,узоры из нее		2	

Практическая работа № 3 Изготовление украшений из мастики	2	
Практическая работа №4 Приготовление марципана	2	
Практическая работа №5 Выполнения украшений из карамели	2	
Практическая работа № 6 Изготовление украшений шоколадом	2	
Практическая работа №7 Изготовление украшений из крема	2	
Практическая работа №8 Изготовление украшений из глазури	2	
Практическая работа № 9 Выполнение цветов из сахарной пасты	2	
Практическая работа №10 Украшение из желе, цукатами	2	
Практическая работа № 11 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуд	2	
Практическая работа №12 Оформление стеклянной посуды для подачи напитков	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2	10	
Изучить: «Белковая рисовальная масса (холодная)»	2	
Изучить тему «Фруктовая рисовальная масса»	2	
Сообщение: «Что такое марципан и как его приготовить»	2	
Выступление: «Заготовки из марципана: цветы, листочки, фрукты»	2	
Выполнить презентацию «Украшения из шоколада. Заготовки из шоколада»	2	
Зачет	2	
Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Товароведения продовольственных товаров

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех

Лаборатория учебная кухня ресторана

Учебный кондитерский цех,

Учебный кулинарный цех

Залы: библиотека, читальный зал; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

Оборудование лабораторий учебный кондитерский цех:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
3. Пароконвектомат Unox XV 593
4. Конвекционная печь с расстоечным шкафом
5. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
6. Печь электрическая конвекционная кондитерская
7. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
8. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
9. Овощерезка CL50 Слайсер
10. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185

Robot coupe

11. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
12. Соковыжималка для цитрусовых электрическая, пластмассовый корпус
13. Охладитель напитков, 1емкости 12л
14. Кофеварочная машина, 1 группа, автомат, заливная
15. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
16. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art.

65255002) Sirman S.p.A.

17. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
18. Мясорубка MEM 12E
19. Взбивальная машинв
20. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
21. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD

22. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки

23. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405
24. Фламбе, нерж.сталь
25. Весы электронные настольные порционные AD-5
26. Производственные столы
27. Производственные столы с буковым покрытием
28. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
29. Раковина для мытья рук
30. Стеллажи
31. Стол производственный с полкой усиленная столешница
32. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
33. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
34. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
35. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
36. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
37. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки , наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

3.2.Информационное обеспечение обучения.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Бурчакова И.Ю. организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:учебник –М.: ; Изд. центр «Академия», 2014.-384с.
14. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных и горячих десертов. – М.: КНОРУС, 2018.-216 с.
15. Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник— М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с.
16. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник –М.: ; Изд. центр «Академия», 2014.-320с.
17. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
19. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.

Дополнительные источники:

20. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
21. Девигон Жан-Пьер Как украшать блюда – М. 1998. – 143 с. ил.
22. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
23. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов ЗАО «издательская группа «Контэнт».
24. Калдиrola М., Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов / Пер. с ит. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2007. – 120с.:ил.
25. Как украсить блюда и напитки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2004. – 368 с.: ил. – (1000 советов)
26. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с. – (Золота библиотека хозяйки).
27. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. – М.: Эксмо, 2007. – 512 с.: ил. – (Кулинарное искусство).
28. Отечественные журналы: «Чудо поварешка», «Кухонька Михалыча», «Питание для всех», «Наша кухня», «Поваренок», «1000 советов кулинару». «Сваты на кухне», «Советы на кухне».
29. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства- М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

- 2 Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/>. Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
- 3 <https://znaniyum.com/> – Электронно-библиотечная система
- 4 Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
- 5 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http://www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru/), [http:// povary.ru.](http://povary.ru/), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
пользоваться нормативной и специальной литературой	Текущий контроль: опрос, оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1- 12, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточный контроль: Дифференцированный зачет
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов	
органолептический оценивать качество сырья и полуфабрикатов	
организовывать и проводить приготовление блюд, закусок и кондитерских изделий, декорировать их	
пользоваться инструментами	
создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета	
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	
применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус	
проявлять свою творческую индивидуальность	
Знания	
ассортимент и классификацию блюд, закусок и кондитерских изделий	Текущий контроль: опрос, оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1- 12, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточный контроль: Дифференцированный зачет
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий	
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий	
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, закусок и кондитерских изделий	
основные приёмы изготовления украшений	
простейшие примеры декоративной вырезки	
правила подбора профессионального инструмента	
технику и варианты оформления блюд, закусок и кондитерских изделий	
требования к безопасности хранения блюд, закусок и кондитерских изделий;	
актуальные направления в оформлении и декорировании блюд, закусок и кондитерских изделий	