областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 5 от « 29 » мая 2023 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 8 от «27» июня 2023 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____ Ю.С.Парахин Приказ №146 от «11 » июня 2021 г. (в ред. приказа № 371 от «28» июня 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ДИЗАЙН, РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА В ПРОФЕССИИ

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

2023

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
протокол №10
от 29.05.2023

Программа учебной дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчики: Пашкова Юлия Леонидовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДИЗАЙН, РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА В ПРОФЕССИИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.13 Дизайн, рисование и лепка в профессии является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения 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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
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.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Уметь	Знать
- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; - Пользоваться нормативной и	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармонич-

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;	ных 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 22	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 24	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 34	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**		
	Всего	**5 семестр**	**6 семестр**
Объем образовательной программы (всего)	64		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	14	4	10
в том числе			
теоретические занятия	10	2	8
практические занятия (если предусмотрено)	4	2	2
консультации (если предусмотрено)			
из них в форме практической подготовки	12	7	8
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	2		2
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	50	24	26
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения	Примечания
1	2		3	4	5
Раздел 1 Основы эстетики					
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	**Содержание учебного материала**				
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна	2	1	
	2	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.			
	3	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	1,2	
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	**Содержание учебного материала**				
	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	1,2	
	2	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.	2	1,2	
	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.			
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий					
Тема 2.1 Продукты и инструменты	**Содержание учебного материала**				
	Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга		2	1,2	
	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга		2	1,2	
	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга				
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей	**Содержание учебного материала**				
	Украшения из картофеля и корнеплодов		2	1,2	
	Украшения из лука				

	Украшения из плодоовощных растений			
	Украшения из десертных овощей			
	Украшения из тыквы и огурцы			
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов	**Содержание учебного материала**			
	Украшения из цитрусовых плодов	2	1,2	
	Украшения из косточковых и семечковых плодов			
	Украшения из экзотических плодов			
	Тематика лабораторных и практических работ			
	Лабораторная работа № 1 Выполнение украшений (фигур) из овощей и фруктов	4	2,3	В форме практической подготовки
Тема 2.4 Украшение бутербродов	**Содержание учебного материала**			
	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов	2	1,2	
	Современные тенденции в украшении бутербродов			
	Тематика лабораторных и практических работ			
	Лабораторная работа № 2 Приготовление овощных (фруктовых) чипсов	4	2,3	В форме практической подготовки
Раздел 3 **Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий**				
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	**Содержание учебного материала**			
	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. простейшие упражнения по рисованию.	2	1,2	
	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов			
	Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью			
	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета	2	1,2	
	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений			
	Тематика лабораторных и практических работ			
	Практическая работа № 1 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов	2	2,3	В форме практической подготовки
	Практическая работа № 2 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных квадратных и круглых тортов. Самостоятельное рисование круглого торта	2	2,3	В форме практической подготовки

	Практическая работа № 3 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина	4	2,3	В форме практической подготовки
Тема 3.2 Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**			
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов	2	1,2	
	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий			
	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.	2	1,2	
	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	2	1,2	
	Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий			
	Тематика лабораторных и практических работ			
	Практическая работа № 4 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики	4	2,3	В форме практической подготовки
	Лабораторная работа № 3 Выполнение украшений из карамели	4	2,3	В форме практической подготовки
	Лабораторная работа № 4 Выполнение цветов из мастики	2	2,3	В форме практической подготовки
	Лабораторная работа № 5 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду	2	2,3	В форме практической подготовки
	Лабораторная работа № 6 Проведение фламбирования кондитерских изделий	2	2,3	В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4		
Промежуточная аттестация		2		

Всего: *максимальная учебная нагрузка* *в том числе:* *обязательная аудиторная нагрузка* *самостоятельная работа*	 64 60 4		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-доска учебная;
-рабочее место для преподавателя;
-столы, стулья для студентов

Технические средства обучения:

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

– рабочие места на обучающихся;
– рабочее место преподавателя;
– технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, слайсер, пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрница, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафы для хранения готовой продукции;
– 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 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. Сутягиной. – 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 рецептур 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 рецептур 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
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www. mir-restoratora.ru
7. 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 дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
– 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.	Умеет: - 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.
– 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	Перечисляет: – 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 полу-

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.	фабрикатов; – 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.