

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и
шоколадной продукции**

Профессии 12901 Кондитер

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции по профессии 12901 Кондитер, составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарег. в Минюсте России от 21 сентября 2015г. № 38940).

Разработчик:

Бабушкина Н.С. - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1 от
« 31 » авг 2022г.

Председатель ЦК
Каликина /Н.А. Каликина/

Утверждаю:

Зам.директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный
техникум»

Осипенко /Н. В. Осипенко/
« 31 » август - 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09. Охрана труда является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и разработана на основе Профессиональных стандартов по профессиям: 13450 Маляр строительный, 12901 Кондитер

1.2. Место учебной дисциплины ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции входит в обязательную часть общепрофессионального цикла программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 12901 Кондитер

1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции обучающийся должен уметь:

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой;
- Пользоваться инструментами для карвинга;
- 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 учебной дисциплины ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции 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;
- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий

В результате изучения учебной дисциплины ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции обучающийся должен освоить следующие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ВПД 1. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;

ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции

2.1. Объем учебной дисциплины ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	32
в том числе:	
Теоретическое обучение	10
Практические занятия	22
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые ОК, ПК
1	2	3	4	5
Тема 1. Основы оформления кондитерских изделий	Содержание учебного материала	6		
	Основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции	1	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4., ПК 1.1
	Орнаменты в оформлении кондитерских изделий	1	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4., ПК 1.1
	Основы теории цвета. Цветовой круг, цветовые сочетания.	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4., ПК 1.1
	Создание общей композиции. Основы композиции, типы, принципы построения.	1	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4., ПК 1.1
	Композиция тортов различных геометрических форм, основные элементы. Оформление кондитерских изделий в сочетании орнамента и композиции.	1		
	Практическое занятие 1-9	12	3	
	Изготовление эскиза с использованием композиционно-замкнутого орнамента в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента.	1	3	ОК 3., ОК 4., ОК 5. ПК 1.1, ПК 1.2
	Изготовление эскиза с использованием сетчатого орнамента в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента.	1	3	
	Изготовление эскиза с использованием бордюров и виньеток, упражнение по технике выполнения бордюров	1	3	
	Изготовление эскиза с использованием растительных элементов в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента., выполнение эскиза на детскую тематику	1	3	
	Использование анималистических элементов в оформлении тортов	1	3	
	Создание композиции из цветов и растительных элементов, выполнение эскиза.	1	3	
	Создание композиции фруктов и растительных элементов, выполнение эскиза	2	3	
	Создание композиции на свободную тему, выполнение эскизов.	2	3	
	Создание композиции торта с использование национальных орнамент, выполнение эскизов	2	3	

Тема 2. Основы лепки	Содержание учебного материала	4		
	Основы лепки. Используемые материалы, инструмент и приемы. Лепка растительных элементов.	1	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4., ПК 1.1
	Формы и методы создания скульптуры, материалы для создания скульптуры, объекты создания скульптуры. Лепка как один из видов скульптуры. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.	1	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4., ПК 1.1 ПК.1.2
	Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	1	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4., ПК 1.1
	Практическое занятие 10-13	10		
	Создание композиции из растительных элементов: цветов, растений, овощей, фруктов.	2	3	ОК 3.,ОК 4., ОК 5.ПК 1.1, ПК 1.2
	Упражнения по лепке животных, птиц.	2	3	
	Декоративно-художественное оформление кондитерской продукции как залог определённых знаний и умений в области изобразительной грамоты: навыки грамотного применения рисования и лепки в решении творческих задач в производственной деятельности кондитера. Значение композиции отделки кондитерских изделий.	2	3	
	Изготовление макетов тортов: составление эскиза макета(выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.	4	3	
	Дифференцированный зачет	1	3	ОК 3.,ОК 4., ОК 5. ПК 1.1, ПК 1.2
	Итого	32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства

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

Основные источники:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2016. - 300 с.
3. 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>
8. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009

Электронные издания (электронные 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

ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции

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

Результаты обучения		Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;
Пользоваться нормативной и специальной литературой		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;
Пользоваться инструментами для карвинга		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;
Разрабатывать новые виды оформления		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;
Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;
Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Проявлять свою творческую индивидуальность		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий		Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям
Основные приемы изготовления украшений;		Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям

Простейшие примеры декоративной вырезки	выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям
Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям
Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов		Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям
Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов		Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Технику и варианты оформления кондитерских изделий		Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий		Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий		Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся уровень сформированности и развития профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;	Соблюдает правила техники безопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий. Следит за направлением в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; Соблюдает температурный режим полуфабрикатов;	Практическое занятие 1-9
ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Соблюдает правила техники безопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий; Соблюдает правила оформления кондитерских изделий; Выполняет задания кондитера по презентации и упаковыванию полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.	Практическое занятие 10-13

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у студентов уровень сформированности и развития общих компетенций

Результаты обучения(освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение и мониторинг, оценка результаты участия в конкурсах, конференциях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике по

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	решению профессиональных задач
ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе поиска и использования информации; тестирование
ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ.
ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Подготовка результатов, защита и презентация бизнес - планов.
ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и мониторинг, оценка результатов участия в конкурсах, конференциях.
ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составляет бизнес план; Презентует бизнес-идею; Определяет источники финансирования.	наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую	Понимает значимость своей профессии;	Подготовка результатов, защита и презентация бизнес - планов.

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Демонстрирует поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
--	---	--