

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины **ОД.П 1 ТЕХНОЛОГИЯ** направлена на реализацию ФГОС СПО по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от22.06.2010 № 675, зарегистрированного Минюст приказ № 18123 11 августа 2010г.

**Организация - составитель:**

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Составители:**

**Федотова Ирина Викторовна** – преподаватель МДК по профессии «Повар, кондитер», первая квалификационная категория;

**Оноприенко Елена Петровна** – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», первая квалификационная категория, председатель ПЦК «Сферы услуг»;

**Воронова Светлана Михайловна** – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», первая квалификационная категория;

**Петухова Светлана Федоровна -** преподаватель физики, высшая квалификационная категория, методист;

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО ПРЕДМЕТНО – ЦИКЛОВОЙ

КОМИССИЕЙ «СФЕРЫ УСЛУГ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРОТОКОЛ №\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_»2016

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**/ОНОПРИЕНКО Е.П./**

Оглавление

[**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** 5](#_Toc429733906)

[Современный дизайн блюд и кондитерских изделий 5](#_Toc429733907)

[1.1. Область применения программы 5](#_Toc429733908)

[1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих 5](#_Toc429733909)

[Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. 5](#_Toc429733910)

[1.3. Цели и задачи дисциплины 5](#_Toc429733911)

[1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы ОП: 5](#_Toc429733912)

[**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 6](#_Toc429733913)

[Современный дизайн блюд и кондитерских изделий 6](#_Toc429733914)

[2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 6](#_Toc429733915)

[2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины «Современный дизайн блюд и кондитерских изделий» 7](#_Toc429733916)

[**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 9](#_Toc429733917)

[Современный дизайн блюд и кондитерских изделий 9](#_Toc429733918)

[**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 11](#_Toc429733919)

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Современный дизайн блюд и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

 Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику

безопасности;

- изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов;

- изготавливать украшения для кондитерских изделий;

- оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными

требованиями.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- механическую подготовку овощей и фруктов, кондитерского сырья;

- инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления;

- украшения из овощей и фруктов;

- законы создания композиций из овощей и фруктов;

- украшения для кондитерских изделий из желе, мастики, марципана, шоколада;

- дизайн блюд и кондитерских изделий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы ОП:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;

самостоятельной работы обучающегося 19 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Современный дизайн блюд и кондитерских изделий

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
|  **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|  **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 58 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | 39 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 19 |
| контрольные работы | 2 |
| экскурсии |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 19 |
| в том числе: |  |
| - написание творческих работ (докладов, рефератов, сообщений); |  |
| - самостоятельная работа по составлению тестовых заданий, оформлению калькуляционных карточек |  |
| - выполнение индивидуальных заданий. |  |
| Итоговая аттестация в форме зачета |  |

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины «Современный дизайн блюд и кондитерских изделий»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Современный дизайн блюд** | **36** |   |
| Украшения из овощей и фруктов | **Содержание** | **6** | 2 |
| 1 | Инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления, декоративные детали. | 2 |
| 2 | Украшения и цветы из овощей | 2 |
| 3 | Украшения и цветы из фруктов | 2 |
| Дизайн блюд | **Содержание** | **2** | 2 |
| 1 | Основные тенденции в развитии оформления блюд. Понятия и законы композиции блюд. | 2 |
|   |   | **Лабораторные работы** | 17 | 3 |
| 1 | Изготовление украшений из огурца. |
| 2 | Изготовление украшений из огурца и сладкого перца |
| 3 | Изготовление украшений из пекинской капусты |
| 4 | Изготовление украшений из моркови |
| 5 | Изготовление украшений из свеклы |
| 6 | Изготовление украшений из фруктов |
| 7 | Изготовление украшений из тыквы |
| 8 | Создание композиции декоративного оформления вторых блюд |
| **Самостоятельная работа** | 10 | 3 |
| 1 | Создать презентацию "Инструменты, приспособления и декоративные детали" |
| 2 | Изготовить декоративные детали по схеме |
| 3 | Изготовить декоративные детали по схеме |
| 4 | Подготовить сообщение "Декоративное оформление супов, соусов", "Декоративное оформление вторых блюд, десертов" |
|  | **Контрольная работа** | 1 |  |
| **Раздел 2. Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков.** | **22** |  |
| Украшения из кондитерских изделий | **Содержание**  | 8 | 2 |
| 1 | Декоративное оформление кондитерских изделий. Орнаменты: виды и типы. | 2 |
| 2 | Понятия о цвете, свойства и гармоничное сочетание цветов. | 2 |
| 3 | Подготовка и украшения из шоколада, посыпок, карамели. | 2 |
| 4 | Подготовка и украшения из желе, мармелада, марципана. | 2 |
|  | **Лабораторные работы** | 5 | 3 |
| 1 | Изготовление украшения из мастики, шоколада. |
| 2 | Изготовление украшений из желе, марципана. |
|  | **Контрольная работа** | 1 |  |
|  | **Самостоятельная работа** | 8 | 3 |
| 1 | Подготовить сообщение "Современные тенденции в декоративном оформлении кондитерских изделий" |
| 2 | Создать презентацию "Использование видов и типов орнамента для оформления тортов и пирожных". Нарисовать цветовой круг и отметить схемы сочетания цветов. |
| 3 | Нарисовать эскизы украшений из шоколада. |
| 4 | Изготовить муляжи цветов и животных из пластилина для украшений макета торта. |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

- технологии кулинарного производства учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии

кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;

- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;

- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;

- сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения кабинета технологии кулинарного производства:

компьютер, мультимедийный проектор, принтер.

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

- рабочее место для мастера (преподавателя);

- рабочие места для обучающихся;

- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Красичкина А.Г. "Украшения блюд". -М.: Эксмо, 2014.

8. Умблот Э., Жакмен Ф. "Как украсить десерты: Мастер-класс французских кулинаров". -М.: "Аст-Пресс" Книга.- 2013г.

9. К.В. Силаева «Украшения для блюд и напитков»

10. Мишиной А. В. «Карвинг. Мастер - класс»

11. Райт Дж., Трой Э. «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu»

Интернет – ресурсы:

1. www.karving.ru – Академия карвинга.

2. http://supercook.ru/ - Русский Национальный Ресурс «SuperCook.ru».

3. Премалал де Коста.Н. "Вкусные украшения для праздничного стола". Самоучитель. - М.: АСТ: Астрель, 2009

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
|  **Результаты обучения** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *уметь:*- оформлять необходимые документы при отпуске продуктов из кладовой; - производить расчеты необходимого количества продуктов для производства, затребованных из кладовой; - производить калькуляцию блюд и изделий из теста; - производить расчет отходов и потерь на производстве; - рассчитывать средневзвешенные и продажные цены. | *Экспертное наблюдение на практических занятиях.**Практические работы.**Групповые проектные задания.* |
| *знать:* - содержание и использование сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий; - порядок расчета отходов и потерь при изготовлении продукции; - понятие, порядок составления и утверждения меню; - порядок оформления отпуска продуктов и сырья на производство; - методику расчета потребного количества продуктов на день; - понятие о цене и ценообразовании, виды цен, применяемых на предприятиях общественного питания; - понятие о калькуляции и методика расчетов. | *Тестовая проверка знаний.**Устный опрос.* |