

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 12 Дизайн и эстетика в общественном питании

для специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Москва, 2021 г.


ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией коммерции и
технологии потребительских товаров

Протокол № 1
от «3» августа 2021г.

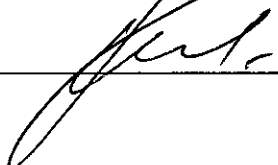
Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного
питания

Председатель цикловой комиссии


/Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной работе


/Кондратьев К. М.

Составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дизайн и эстетика в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Входит в вариативную часть циклов ОПОП.

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

Цель изучения дисциплины - формирование у специалистов эстетического восприятия действительности.

Задачами дисциплины являются:

- развитие образного мышления и творческой активности;
- формирование эстетического вкуса

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
- создавать интерьер помещения; разрабатывать эскизы печатной рекламы;
- создавать дизайн тематических столов и др.
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- 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:

- понятие, категории эстетики;
- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- дизайн готовой продукции;
- эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;
- дизайн тематических столов;
- ассортимент и классификацию блюд и закусок;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;
- основные приёмы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- основы карвинга;
- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- технику и варианты оформления блюд и закусок;
- требования к безопасности хранения блюд и закусок;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –46 часов, в том числе
 - теоретических 22 часа
 - лабораторно-практических 24 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план учебной дисциплины

Наименования разделов дисциплины	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося
		Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов
1	2	3	4	5
Раздел 1 Эстетика в общественном питании	18	12	-	6
Раздел 2 Дизайн в общественном питании	52	34	24	18
Всего:	70	46	24	24

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Эстетика в общественном питании		12	1
Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание и дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Основные приёмы изготовления украшений. Выбор инструментов и приспособлений.	2	1
Тема 1.2. Направление развития эстетики в общественном питании	Содержание Основные исторические стили в искусстве: канонической, классический, романский, готический, древнерусские, ренессанс, барокко, классицизм, рококо, ампир, модерн, современный (конструктивизм и функционализм), общие характеристики, предпосылки возникновения, условия	4	1

	развития, время их становления и страны, в которых они преобладали.		
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовка мультимедийных презентаций		
	Зачет по разделу	2	
Тема 1.3. Категории и ценности эстетики.	Содержание	2	1
	Прекрасное в действительности и искусстве. Многообразие форм проявления прекрасного. Прекрасное и безобразное. Возвышенное. Способы и формы выражения возвышенного и героического. Возвышенное и низменное. Трагическое. Связь трагического с прекрасным и возвышенным. Комическое и эстетический идеал. Гармоническое и хаотическое, проявление в природе, действительности, искусстве. Многообразие эстетических свойств, Взаимосвязь категорий. Основные направления - эстетики в общественном питании. Эстетические требования к организации сферы обслуживания. Связь между эстетикой и организации сферы обслуживания и успехом предприятия. Эстетические показатели, обеспечивающие конкурентоспособность.		
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовка мультимедийных презентаций		
Тема 1.4. Цветоведение	Содержание	2	
	Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд . Сдержанность, игра линий, цветовых пятен, нарочитая асимметрия - вот что привлекает кулинаров-дизайнеров. Знакомство со свойствами продуктов растительного и животного происхождения.		
	Самостоятельная работа	2	
	Изучить цветовые сочетания		
	Зачет по разделу	2	
Раздел 2. Дизайн в общественном питании		34	
Тема 2.1.	Содержание	2	2

Эстетические свойства готовой продукции	Эстетические свойства готовой продукции: понятие, их показатели (форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.). Средства и приемы формирования эстетических свойств (основное и вспомогательное сырье, отделочные материалы, украшения и др.). Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции. Связь эстетических свойств продукции с общим интерьером стола и зала. Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.		
	Самостоятельная работа	4	
	Изучить средства и приемы формирования эстетических свойств (основное и вспомогательное сырье, отделочные материалы, украшения и др.).		
Тема 2.2. Дизайн в оформлении продукции общественного питания	Содержание	2	
	История возникновения карвинга. Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда. Современный европейский карвинг.		
Тема 2.3. Украшения из овощей	Содержание	2	2
	Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из овощей.		3
	Самостоятельная работа	4	
	Товароведная характеристика овощей, условия и сроки хранения. Технологические свойства овощей.		
	Практические занятия	8	
Тема 2.4. Украшения из фруктов	Содержание	1	
	Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.		2
	Самостоятельная работа	4	3
	Товароведная характеристика фруктов, условия и сроки хранения; технологические свойства фруктов; простейшие приёмы декоративной вырезки.		

	Практические занятия	8	
	Украшения из плодов цитрусовых. Украшения из косточковых и семечковых плодов.		
Тема 2.5. Принципы декорирования. Приёмы и способы оформления блюд и закусок	Содержание	1	2
	Принципы декорирования блюд и закусок. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.		3
	Самостоятельная работа	6	
	Изучение ассортимента блюд и закусок.		
	Практические занятия	8	
	Украшения закусок и салатов. Украшение первых и вторых блюд.		
	Зачет по разделу	2	

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 ПРОГРАММЫ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения: учебная мебель (типовой набор), аудиовизуальная система для демонстрации видеофильмов. Компьютеры для обучения и контроля знаний

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Как украсить блюда и напитки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2015. – 368 с.: ил. – (1000 советов)
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2018, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018, 480 с.

5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015, 416 с.
8. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов ЗАО «издательская группа «Контэнт».
9. Калдиурола М., Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов / Пер. с ит. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2017. – 120с.:ил.
10. Кукушкин В.С. «Деловой этикет» учебное пособие; издат. Центр «Март» Москва- Ростов-на-Дону. 2018
11. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с. – (Золота библиотека хозяйки).
12. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. – М.: Эксмо, 2017. – 512 с.: ил. – (Кулинарное искусство).
13. Девигон Жан-Пьер Как украшать блюда – М. 2018. – 143 с. ил.

Дополнительные источники:

- Ресурсы Интернет сайтов
- Отечественные журналы:
- «Рестораны и гостиницы»
- «Ресторатор»
- «Гастроном»
- «Школа гастронома»
- «Питание и общество»
- « Кондитерское производство»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
пользоваться нормативной и специальной литературой	Опрос, практические работы, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов	
органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов	
организовывать и проводить приготовление блюд и	

закусок, декорировать их	
пользоваться инструментами для карвинга	
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	Опрос, практические работы, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
ассортимент и классификацию блюд и закусок	
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок	
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок	
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок	
основные приёмы изготовления украшений	
простейшие примеры декоративной вырезки	
основы карвинга	
правила подбора профессионального инструмента для карвинга	
технику и варианты оформления блюд и закусок	
требования к безопасности хранения блюд и закусок;	
актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок	
основные приёмы изготовления украшений	
простейшие примеры декоративной вырезки	
основы карвинга	
правила подбора профессионального инструмента для карвинга	
технику и варианты оформления блюд и закусок	
требования к безопасности хранения блюд и закусок;	
актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
-----------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

компетенции)		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-участие в работе научно-студенческих обществ; -выступления на научно-практических конференциях; -активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства; -активное участие в общественной жизни колледжа; демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике; -высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>- на практических занятиях (при решении ситуационных задач, участии в деловых играх: при подготовке и участии в семинарах, при подготовке рефератов, докладов и т.д.;</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>	<p>При выполнении и защите курсовой работы; При выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>при выполнении и защите лабораторных и практических работ;</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-Анализ профессиональных ситуаций; -Решение стандартных и нестандартных задач</p>	<p>- при проведении: контрольных работ, тестирования, зачетов, экзамена по</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-Эффективный поиск необходимой информации; -Использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>	<p>-Использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ</p>	

деятельности		
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие: с обучающимися в ходе обучения; -проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов; -с преподавателями, мастерами в ходе обучения; -с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики	
ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий	-адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; -проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	