

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА «СТИЛЬ»
(ГАПОУ СО КУиС «СТИЛЬ»)
Белинского ул., 91, Екатеринбург, 620026
телефон: 251-38-70, 256-48-45, факс: 251-38-67. E-mail: lic_style@mail.ru
ИНН 6662021300

Согласовано:

Зам директора по СПР

Кондратьева С. А.

« 31 » 08 2021 г.



Дополнительная общеразвивающая программа
КАРТИНЫ ИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «КАРТИНЫ ИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	3
2.	СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	6
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	7
5.	СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	7
6.	УЧЕБНЫЙ ГРАФИК И КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «КАРТИНЫ ИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	9

Нормативно-правовую основу разработки рабочей программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 ред. от 15.12.2014);
- Письма министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснении по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20.10.2012.

**1. ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ
ХУДОЖЕСТВЕННОЕ РИСОВАНИЕ ПРОДУКТАМИ И ЛЕПКА**

Программа кружка **«Картины из пищевых продуктов»** разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по организации кружковой работы студентов ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль» в целях эффективной организации работы кружков и создания условий для самореализации и социализации обучающихся в пространстве научного, технического и художественного творчества, физического, эстетического и интеллектуального развития.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Колледж управления и сервиса «Стиль».

Разработчик: Борисова А.А.

1.1. Область применения программы

Программа является частью дополнительного образования к профессиональным образовательным программам СПО и предназначена для студентов колледжа с 1 по 3й курс.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: Программа дополнительного образования

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

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

- отсаживать крем из кондитерского мешка в виде украшений и охлаждать их;
- замешивать и подкрашивать рисовальную глазурь;
- наносить глазурь на поверхность для изготовления заготовок декоративных изделий;
- рисовать глазурью сложные орнаменты на торте;
- подкрашивать мастику;
- замешивать, тщательно вымешивая, массу для пастилажа;

- раскатывать пастилаж и вырезать плоские фигуры;
- замешивать цветочную пасту и сахарную пасту для обтяжки тортов;
- изготавливать вручную цветы и лепить фигурки из сахарной пасты;
- сушить и подкрашивать заготовки из сахара;
- собирать готовые изделия из сахара в композиции;
- отделять верхнюю и боковую поверхности различными фигурками;
- отделять края нижнего основания и верхней поверхности бордюром;
- отсаживать из кондитерского мешка различные украшения;
- искусно наносить из корнетика надписи в разных стилях;
- совмещать объемное и плоскостное украшение праздничного торта;
- изготавливать картины из пищевых продуктов;
- изготавливать художественную скульптуру малых форм соленого теста;
- изготавливать художественные композиции из соленого теста;

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

- проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным отделочным полуфабрикатам.
- производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
- технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции.
- определение органолептическим способом правильность приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и их готовность для использования в оформлении кондитерских изделий и десертов
- оформление кондитерские изделия и десерты сложными отделочными полуфабрикатами с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- температурный режим при использовании в оформлении и хранении сложных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы курса:

Программа рассчитана на один учебный год

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.		
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
I	Раздел 1.Специальное рисование	3
Выполнение картин из пищевых продуктов	Содержание учебного материала	60
	1. Вводный урок. Инструктаж ТБ.	
	2. Техника выполнения картин из пищевых продуктов	
	3. Отработка навыков рисования пищевыми продуктами	
	4. Изготовление картины из пищевых продуктов	
	5. Отработка навыков рисования масляным кремом	
	6. Отработка навыков выполнения украшений из крема	
	7. Рисование шоколадом и белковой рисовальной массой	
	8. Изготовление элементов украшения из белковой глазури	
Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	9. Композиция круглого или квадратного торта	
	Раздел 2.Основы лепки из пищевых продуктов	60
Оформление праздничных и заказных тортов	Содержание учебного материала	
	1. Основы лепки на плоскости из соленого теста	
	2. Лепка элементов украшения из соленого теста	
	3. Отработка навыков работы с сахарной мастикой	
	4. Обтяжка макета торта сахарной мастикой	
	5. Лепка элементов украшения из сахарной мастики	
	6. Изготовление макета торта	
Всего:		120

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

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Оборудование лаборатории:

- холодильное оборудование;
- электрические плиты;
- миксер;

Лабораторная посуда и инвентарь:

- силиконовые формы;
- силиконовые коврики;
- ножи;
- лопатки;
- кондитерские мешки;
- различные насадки для кондитерского мешка;
- аэрограф;
- формы для шоколада.
- формочки;
- выемки;
- кастрюли;
- миски;
- скалки;
- доски;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература.

1. Рисование и лепка для кондитеров. Уч. Пособие. Шембель А.Ф.- Высш.шк.;изд. Центр «Академия».
2. Карвинг. Мастер-класс. А. Мишина, И. Клюкина, Т. Самарина. Издательство: Vorner GmbH.

Дополнительная литература.

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Дело вкуса»
3. Журнал «Профессиональная кухня»
4. Журнал «Школа кулинара»
5. Журнал «CHEF ART»
6. Журнал «Гастроном»
7. Журнал «CHEF»
8. Сайт профессионалов www.restorator.ua
9. Сайт профессионалов www.eda-server.ru
10. Сайт профессионалов Restoranoff.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование темы	Объем часов
1	2	3
1.	Вводный урок. Инструктаж ТБ.	2
2.	Техника выполнения картин из пищевых продуктов	2
3.	Техника выполнения картин из пищевых продуктов	2
4.	Техника выполнения картин из пищевых продуктов	2
5.	Техника выполнения картин из пищевых продуктов	2
6.	Отработка навыков рисования пищевыми продуктами	2
7.	Отработка навыков рисования пищевыми продуктами	2
8.	Отработка навыков рисования пищевыми продуктами	2
9.	Отработка навыков рисования пищевыми продуктами	2
10.	Отработка навыков рисования пищевыми продуктами	2
11.	Отработка навыков рисования пищевыми продуктами	2
12.	Изготовление картины из пищевых продуктов	2
13.	Изготовление картины из пищевых продуктов	2
14.	Изготовление картины из пищевых продуктов	2
15.	Изготовление картины из пищевых продуктов	2
16.	Изготовление картины из пищевых продуктов	2
17.	Изготовление картины из пищевых продуктов	2
18.	Изготовление картины из пищевых продуктов	2
19.	Отработка навыков рисования масляным кремом	2
20.	Отработка навыков рисования масляным кремом	2
21.	Отработка навыков рисования масляным кремом	2
22.	Отработка навыков рисования масляным кремом	2
23.	Отработка навыков рисования масляным кремом	2
24.	Отработка навыков выполнения украшений из крема	2
25.	Отработка навыков выполнения украшений из крема	2
26.	Отработка навыков выполнения украшений из крема	2
27.	Рисование шоколадом и белковой рисовальной массой	2
28.	Рисование шоколадом и белковой рисовальной массой	2
29.	Рисование шоколадом и белковой рисовальной массой	2
30.	Рисование шоколадом и белковой рисовальной массой	2
31.	Рисование шоколадом и белковой рисовальной массой	2
32.	Изготовление элементов украшения из белковой глазури	2
33.	Изготовление элементов украшения из белковой глазури	2
34.	Изготовление элементов украшения из белковой глазури	2
35.	Композиция круглого или квадратного торта	2

36.	Композиция круглого или квадратного торта	2
37.	Композиция круглого или квадратного торта	2
38.	Композиция круглого или квадратного торта	2
39.	Композиция круглого или квадратного торта	2
40.	Основы лепки на плоскости из соленого теста	2
41.	Основы лепки на плоскости из соленого теста	2
42.	Основы лепки на плоскости из соленого теста	2
43.	Основы лепки на плоскости из соленого теста	2
44.	Основы лепки на плоскости из соленого теста	2
45.	Основы лепки на плоскости из соленого теста	2
46.	Основы лепки на плоскости из соленого теста	2
47.	Лепка элементов украшения из соленого теста	2
48.	Лепка элементов украшения из соленого теста	2
49.	Лепка элементов украшения из соленого теста	2
50.	Лепка элементов украшения из соленого теста	2
51.	Лепка элементов украшения из соленого теста	2
52.	Отработка навыков работы с сахарной мастикой	2
53.	Отработка навыков работы с сахарной мастикой	2
54.	Обтяжка макета торта сахарной мастикой	2
55.	Обтяжка макета торта сахарной мастикой	2
56.	Лепка элементов украшения из сахарной мастики	2
57.	Лепка элементов украшения из сахарной мастики	2
58.	Лепка элементов украшения из сахарной мастики	2
59.	Изготовление макета торта	2
60.	Изготовление макета торта	2
Всего		120