

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе *основного общего образования*)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е. В. Миля
«__» _____ 2024 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОПВ.06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик: Деревцова В.Б. преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПв.06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области профессионального цикла при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в вариативной части профессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| | |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | |
| уметь | <p>осуществлять подбор соответствующего механического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования для изготовления украшений, приготовления кулинарных изделий, блюд различного ассортимента;</p> <p>осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих, холодных блюд и закусок, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;</p> <p>осуществлять подбор соответствующей посуды для подачи горячих рыбных, мясных, овощных блюд, приборов, элементов оформления стола в сибирском стиле;</p> <p>создавать оригинальные элементы оформления блюд и закусок, используя папоротник, кедровые, грецкие орехи, бруснику, клюкву;</p> <p>создавать оригинальные элементы украшения из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе сибирских пород рыб, разнообразного ассортимента с помощью слайсера;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости цветовой гаммы в оформлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий, напитков, кондитерских изделий;</p> <p>пользоваться инструментами для карвинга;</p> <p>создавать сибирский стиль в украшении стола и оформлении фуршета;</p> <p>составлять композиции для украшения зала, сервировки стола;</p> <p>организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;</p> <p>применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</p> <p>проявлять творческую индивидуальность;</p> <p>осуществлять подбор соответствующего растительного сырья (цветов, декоративных и пряных трав);</p> <p>подготавливать и использовать растительное сырье для дизайна и оформления кулинарных изделий и блюд, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>использовать технику засахаривания цветов для эстетического оформления блюд, кулинарных, кондитерских изделий;</p> <p>осуществлять приготовление джемов и варенья из цветов;</p> <p>украшать столовую посуду с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры;</p> <p>проводить фламбирование (транширование) кулинарных блюд и кондитерских изделий;</p> <p>выполнять подачу блюд, кулинарных изделий, напитков, кондитерской продукции с применением специальной посуды;</p> <p>приготовление и оформление горячих напитков техникой латте-арта, используя кофемашину с капучинатором;</p> <p>готовить и презентовать горячие и холодные напитки техниками флэйринг и спидмиксинг;</p> <p>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами сибирского региона для создания гармоничных блюд, напитков, кулинарных изделий;</p> |

| | |
|-------|---|
| | <p>эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия для кейтерингового обслуживания;</p> <p>эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную для кейтерингового обслуживания;</p> <p>кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия техниками: «акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная, ливная карамель;</p> <p>составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> |
| знать | <p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>назначение, правила подбора и использования столовой посуды, приборов, белья для эстетичного оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, кондитерской продукции;</p> <p>психологию цвета, назначение, правила подбора и использование цветов и оттенков в создании композиций</p> <p>назначение, правила подбора и использования профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>актуальные направления в оформлении и декорировании блюд, закусок, кулинарных изделий с учетом развития рынка общественного питания сибирского региона;</p> <p>основные понятия, термины и определения в области дизайна общественного питания;</p> <p>сервисные технологии проведения приемов и банкетов, кейтерингового обслуживания;</p> <p>принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям с учетом сибирского компонента;</p> <p>принципы и приемы сервировки стола в соответствии с тематикой мероприятия;</p> <p>требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>принципы, приемы и техники оформления десертов, кондитерской и шоколадной продукции объемными элементами;</p> <p>принципы и приемы техники фламбирования кулинарных блюд и кондитерских изделий;</p> <p>технику оформления горячих напитков латте-арт;</p> <p>технику презентации горячих и холодных напитков флейринг, спидмиксинг</p> <p>техники оформления десертов, кондитерских и шоколадных изделий («акварельная» ручная роспись, глассаж, аэрография, атласная и ливная карамель)</p> <p>принципы и приемы создания цветочных, фруктовых композиций с использованием экзотических фруктов, сибирских ягод, орехов</p> |

Формируемые общие компетенции:

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК .2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК .3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК .4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК .5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК .6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК .7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК .8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК .9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Формируемые профессиональные компетенции:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВПД 2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ВПД 3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |

| | |
|---------|---|
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| ВПД4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| ВПД 5. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
| ВПД 6. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд |
| ПК 6.2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания |
| ПК 6.3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет |
| ПК 6.4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях |

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего (максимальной учебной нагрузки) 97 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 87 часа;
 самостоятельная работа обучающегося 5 часов.
 консультаций 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 97 |
| Консультации | 10 |
| Обязательные аудиторные учебные занятия (всего) | 87 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | 27 |
| Самостоятельная работа | 5 |
| в том числе: | |
| Подготовка презентаций по теме «Взаимосвязь дизайна и стиля в оформлении блюд» | 1 |
| Провести исследование по теме: «Пространственное расположение продуктов на блюде» | 1 |
| Составить таблицу «Подбор посуды для подачи сладких и мучных блюд» | 1 |
| Составить проект эскизов и набросков оформления различных кондитерских изделий | |
| Сделать макет «Украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема» | 1 |
| Подготовка презентаций по теме: «Национальные традиции дизайна блюд с учетом колорита местности». | 1 |
| Промежуточная аттестация в форме | Дифференцированный зачет |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв. 06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) ¹ | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Основы эстетики | | 27 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2,ПК 4.3, ПК 5.1,ПК 6.4, ПК 7.2 |
| Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины | Содержание учебного материала | 3 | |
| | Предмет, задачи эстетики и дизайна. Категории эстетики, эстетические требования к организации сферы обслуживания | | |
| | Ключевые понятия дисциплины эстетики и дизайна. Основные эстетические требования интерьера ПОП | | |
| | История возникновения эстетики. Нормативная и технологическая документация ПОП | | |
| Тема 1.2. Основные направления развития эстетики | Содержание учебного материала | 6 | |
| | Профессиональные приемы в работе. Эстетическая культура личности | | |
| | Цвет в кулинарии. Представление о спектре. Принципы сочетаемости цветов | | |
| | Влияние цвета на аппетит. Цвета возбуждающие и успокаивающие | | |
| | Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Насыщенность, цветовой контраст. | | |
| | Контрольная работа по теме: «Основные направления развития эстетики» | | |
| Тема 1.3. Ресторанный дизайн блюд | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Разновидности и особенности дизайна тематических столов. Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью | | |
| | Оформление блюд в национальных и местных традициях. Специальные формы обслуживания посетителей | | |
| | Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной | | |

| | | | |
|---|---|----|--|
| | кухне. Обслуживание приемов, банкетов, приема-коктейля, кейтеринг. | | |
| Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме «Взаимосвязь дизайна и стиля в оформлении блюд» | | 1 | |
| Тема 1.4. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд | Содержание учебного материала | 14 | |
| | История карвинга. Кулинарные традиции Востока | | |
| | Профессиональный инструмент. Классификация инструментов | | |
| | Подготовка овощей к декоративной вырезке. Подбор овощей для карвинга | | |
| | Украшения из картофеля и корнеплодов. Технология изготовления цветов, веера, кувшинок, шишечек из корнеплодов | | |
| | Украшения из лука. Технология изготовления различных фигур из луковых овощей | | |
| | Украшения из плодоовощных растений. Технология изготовления розочки, корзиночки, короны и других фигур из плодоовощных растений | | |
| | Украшения из десертных овощей. Использование артишоков и спаржи в дизайне блюд | | |
| | Украшения из тыквы и огурцов. Каннелирование, круживо, карбование овощей | | |
| | Украшения из цитрусовых плодов. Использование украшений из цитрусовых для подачи блюд, напитков, кондитерских изделий | | |
| | Украшения из косточковых и семечковых плодов. Технология изготовления украшений из косточковых и семечковых плодов | | |
| | Украшения из экзотических плодов. Технология изготовления украшений из экзотических плодов | | |
| | Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов. Создание рисунка из овощей и фруктов в одной плоскости | | |
| | Контрольная работа по теме: «Карвинг» | | |
| Раздел 2. Дизайн в оформлении блюд и закусок | | 27 | |
| Тема 2.1. Дизайн в оформлении холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 3 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2 |
| | Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок. | | |
| | Правильное сочетание блюда и его украшения. Характеристика продуктов, используемых для украшения | | |
| | Оригинальные элементы оформления блюд и закусок. Современные | | |

| | | | |
|---|---|-----------|------------------|
| | тенденции в украшении бутербродов | | |
| | Лабораторные работы | 4 | |
| | Лабораторная работа №1: "Приготовление и оформление холодных блюд и закусок" | | |
| Самостоятельная работа обучающихся Провести исследование по теме «Пространственное расположение продуктов на блюде» | | 1 | |
| Тема 2.2. Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд. Банкетное оформление рыбных горячих блюд | | |
| | Правила подачи и оформления мясных горячих блюд. Банкетное оформление мясных горячих блюд | | |
| | Правила подачи и оформления горячих овощных блюд. Банкетное оформление горячих овощных блюд | | |
| | Контрольная работа по теме: «Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд» | | |
| | Лабораторные работы | 4 | |
| | Лабораторная работа №2: «Приготовление и оформление горячих мясных, рыбных, овощных блюд» | | |
| Тема 2.3. Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Основные правила дизайна и оформления сладких и мучных блюд. Подбор пищевых продуктов для декорирования | | |
| | Правила и техника подачи сладких блюд, десертов. Десерты порционные. | | |
| | Специальная посуда, используемая для подачи сладких и мучных блюд. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды | | |
| | Контрольная работа по теме: «Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд» | | |
| | Лабораторные работы | 8 | |
| | Лабораторная работа №3: "Приготовление и оформление сладких блюд" | 4 | |
| | Лабораторная работа №4: «Современные виды подачи десертов» | 4 | |
| Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Подбор посуды для подачи сладких и мучных блюд» | | 1 | |
| Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий | | 33 | ОК 01, ОК 02, ОК |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| Тема Основы рисования лепки | 3.1. Содержание учебного материала | 5 | 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2 |
| | Техника лепки, ее применение в украшении кондитерских изделий | | |
| | Материалы и принадлежности для рисунка. | | |
| | Виды и техника рисования орнаментов | | |
| | Техника нанесения рисунков на столовую посуду | | |
| | Оформление стеклянной посуды для подачи | | |
| | Лабораторные работы | 4 | |
| | Лабораторная работа №5: "Техника нанесения рисунков на столовую посуду" | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 1 | |
| Проектирование эскизов и набросков оформления различных кондитерских изделий | | | |
| Тема 3.2. Дизайн в оформлении кондитерских и фирменных кулинарных изделий | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Принципы декорирования кондитерских и фирменных кулинарных изделий | | |
| | Возможные приемы и способы оформления кондитерских и фирменных кулинарных изделий | | |
| | Посуда, используемая для подачи кондитерских и фирменных кулинарных изделий | | |
| | Контрольная работа «Дизайн в оформлении кондитерских изделий» | | |
| Тема 3.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов | Содержание учебного материала | 8 | |
| | Инструменты, инвентарь используемые для украшения кондитерских изделий | | |
| | Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов | | |
| | Техника декорирования кондитерских изделий | | |
| | Изготовление украшений из мастики | | |
| | Изготовление украшений из карамели и сахарной пасты | | |
| | Техника фламбирования кондитерских изделий | | |
| | Современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий | | |
| | Контрольная работа «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий» | | |
| | Лабораторные работы | 7 | |
| | Лабораторная работа №6: "Выполнение украшений (фигур) из мастики" | 4 | |

| | | | |
|---|---|----|--|
| | Лабораторная работа №7: ""Фламбирование кондитерских изделий"" | 3 | |
| Тема 3.4. Флористика в технологиях приготовления и дизайне выставочных | Содержание учебного материала | 5 | |
| | Традиция использования цветов в кулинарии | | |
| | Цветовые композиционные решения в оформлении | | |
| | Использование современных технологий приготовления выставочных блюд | | |
| | Последние тенденции в оформлении выставочных блюд | | |
| | Итоговое занятие | | |
| Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по темам: «Национальные традиции дизайна блюд с учетом колорита местности». | | 1 | |
| Консультации | | 10 | |
| Всего | | 97 | |

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технологии кулинарного и кондитерского производства.

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами с учётом требований международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков;

учебный поварской и кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя;

комплекты ученической мебели

Технические средства обучения:

ПК;

экран;

проектор.

Учебно-наглядные пособия:

комплект информационных стендов.

Оборудование учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофемолка, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризёр, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок,

мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

Оборудование учебного поварского и кондитерского цеха

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер, тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер, машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стол производственный с деревянным покрытием, стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи, моечные ванны, термометр инфракрасный, термометр со щупом, аэрограф.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

дежи к тестомесильной машине и к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроремкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные универсальные, скребки (пластиковые и металлические), кисти силиконовые, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

1. Печатные издания: Анфимова Н.А. «Кулинария»: учебник 400 с., 2022 г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://www.supercook.ru/>
2. <http://karving.ru/>
3. <http://www.pitportal.ru/>
4. <http://restoranoff.ru/>
5. <http://fcior.edu.ru/>

Дополнительные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское»: учебник 432 с., 2019 г.

2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»: учеб. Пособие 240 с., 2021 г.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. «Технология и организация производства кондитерских изделий»: учебник 480 с., 2019 г.
4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. «Технология производства мучных кондитерских изделий»: учебник 400с., 2020 г.
5. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий»: учебник 448 с., 2019 г.
6. Ботов М.И. Елхина В.Д., Голованова О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания»: учебник 496 с., 2019 г.
7. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: учебник 304 с., 2022 г.
8. Дубровская Н.И. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь»: учеб.пособие 112 с., 2021 г.
9. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник»: учеб.пособие 336 с., 2019 г.
10. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: учебник 320 с., 2022 г.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Соусы»: учеб.пособие 64 с., 2021 г.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Супы»: учеб.пособие 80 с., 2019 г.
13. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (6-е изд., стер.) учебник 2019 п., 448 с
14. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (3-е изд., стер.)

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы учебной дисциплины ОПв.06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий обеспечивает:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2023г. ФГБОУ ДПО ИРПО курс повышения квалификации «Введение в Тифлокомментирование»

2024г.- КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»;

2024г. - КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Профилактика деструктивного поведения студентов профессиональных образовательных учреждений»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|--|--|
| перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; | точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами | анализ нормативно-правовых актов устная проверка (опрос) |
| назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними: | точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. | отчёт по самостоятельным работам, выполнение и защита лабораторной работы наблюдение |
| требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; | изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены. | беседа, тестирование |
| принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; | демонстрация умений и знаний способов сервировки, вариантов оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий. | беседа, отчет по самостоятельным работам |
| требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению | демонстрация знаний температурных режимов, срокам и условиям | экспресс-опрос («летучка») наблюдение |

| | | |
|---|--|--|
| и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; | хранения блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании | |
| принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; | соответствие выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции. | беседа, отчет по самостоятельным работам |
| требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. | определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | экспресс-опрос («летучка») наблюдение |
| перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; | соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий | расширенный опрос |
| эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; | соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий | отчёт по самостоятельной работе, беседа |

| | | |
|--|--|--|
| комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; | соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий | выполнение и защита лабораторной работы.экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; | подбор и соответствие выбранных отделочных полуфабрикатов и украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий, | анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; | готовность блюда, напитков и кулинарных изделий в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом. демонстрация знаний и умений презентации блюд, напитков, кулинарных изделий с элементами шоу. | анализ деятельности. решение проблемных ситуаций выполнение и защита лабораторной работы наблюдение |
| кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий; | анализ и умение кратко излагать разработанную концепцию оформления блюд, напитков и кулинарных изделий организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий. | анализ деятельности, беседа, наблюдение, письменный опрос |
| составлять портфолио на блюда, | организации собственной | индивидуальное |

| | | |
|--|--|--|
| напитки и кулинарные изделия; | учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий. | проектное задание опрос по индивидуальным заданиям |
| эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; | соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий | отчёт по самостоятельной работе, беседа |
| оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; | приготовление отделочные полуфабрикаты и украшения соответствии с показателями качества и с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; соответствие выбранных методов оформления, презентации десертов, кондитерских и шоколадных изделий с использование отделочных полуфабрикатов и украшений; | индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям; |
| готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; | приготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного | анализ деятельности; решение проблемных ситуаций; выполнение и защита лабораторной работы; |

| | | |
|--|--|---|
| | технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; демонстрация знаний и умений презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального; | |
| составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию. | способность к рефлексии собственной деятельности во время; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции. | индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям; |