

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ДИЗАЙН, ОФОРМЛЕНИЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮД**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 6  
от «15» февраля 2019 г.  
Председатель А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
О.Н. Толоконникова  
«15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Дизайн, оформление и презентация блюд» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- проявлять творческую индивидуальность;
- применять технику и варианты оформления кулинарных и кондитерских изделий.

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

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

**Формируемые компетенции:**

Код	Наименование формируемых компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **40** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
теория	20
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>	

## 2.2. Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	№ урока п/п	Тема урока, лабораторной работы, практического занятия, контрольной работы, виды самостоятельной работы обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Домашнее задание (§ учебника, задания)	Объем часов	Уровень освоения
1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Издательский центр «Академия», 2015.					
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр «Академия», 2014					
<b>Раздел 1. Основы эстетики и дизайна</b>				<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Предмет, задачи дизайна</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн	Проработка конспекта	1	1
	2	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		1	
	3	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.		1	
	4	Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке).		1	
	5	Индивидуальный почерк мастера, его творчество.		1	
	6	Взаимосвязь дизайна и стиля.		1	
<b>Раздел 2. Дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий</b>				<b>34</b>	
<b>Тема 2.1. Основы рисования и лепки</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	7	Материалы и принадлежности для рисунка.	§3(1)	1	2
	8	Техника рисунка и ее многообразие.	§4(1)	1	
	9	Простейшие упражнения по рисованию.	§5(1)	1	
	10	Колорит, цветовая гамма.		1	
	11	Виды орнаментов. Рисование орнаментов.	Гл3(1)	1	
	12	Виды смешения цвета.		1	
	13	Техника работы акварелью и гуашью.	Гл.1(1)	1	
	14	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета.	Гл.4(1)	1	
	15	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	§31(1)	1	
	16	Приемы и техника лепных изображений.	Гл.12(1)	1	
	<b>Практическое занятие</b>				

	17	Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.		1	2
	18	Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных.		1	
	19	Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.		1	
	20	Разработка эскиза круглого торта		1	
	21	Разработка эскиза прямоугольного и квадратного торта.		1	
	22	Разработка эскиза пирожных		1	
	23	Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.		1	
	24	Создание макета пирожного, торта.		1	
		<b>Практические занятия</b>			
	25	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.		1	3
26	Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.		1		
<b>Тема 2.2. Основы карвинга</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	27	Карвинг: материалы, инструменты, приспособления. Техника тайского, японского, китайского, европейского и домашнего карвинга. Техника безопасности при работе с профессиональными инструментами для карвинга.	Проработка конспекта	1	2
		<b>Практические занятия</b>			
	28	Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами. Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Составление композиций из фруктов		2	2
<b>Тема 2.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		14	
	29	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	Стр.178(2)	1	2
	30	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		1	
	31	Технология приготовления мастики, технология приготовления марципана	Стр.186(2)	1	
	32	Технология приготовления карамели, технология приготовления глазури		1	
	33	Виды шоколада, техника работы с шоколадом	Стр. 188(2)	1	
	34	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	Проработка конспекта	1	
		<b>Практические занятия</b>			



	35	Изготовление украшений из мастики, выполнения украшений из карамели		1	2
	36	Изготовление украшений из шоколада		1	2
	37	Выполнение цветов из сахарной пасты		1	
	38	Украшения из масляного крема, сливок.		1	
	39	Украшения из теста		1	
	40	<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>	
				<b>Всего</b>	<b>40</b>

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного производства», «Технология кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской интерактивной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков) и учебный кондитерский цех.

Оборудование учебной кухни ресторана и учебного кондитерского цеха на 12 рабочих мест:

- шкаф жарочный ШЖЭ-903 - 1 шт.
- шкаф жарочный ШЖЭ-00 - 1 шт.
- плита электрическая ПЭ-0,51М - 1 шт.
- плита электрическая ПЭ-0,48 Н-1 шт.
- микроволновая печь SMS-3010- 1 шт.
- микроволновая печь SMG-3022G - 1 шт.
- водонагреватель RU - 1 шт.
- холодильник бытовой «Бирюса 22»-1 шт.
- холодильник бытовой «Орск-408» - 1 шт.
- миксер планетарный - 1 шт.
- весы порционные электронные DS-708 - 1 шт.
- мясорубка электрическая – 1 шт.
- столы производственные – 6 шт.
- стеллажи – 2 шт.
- ванна моечная ВМ-1 – 1 шт.
- ванна моечная ВМ-2/530 – 1 шт.
- весы электронные SW-5 – 10 шт.
- весы электронные ЕД-Р-15 – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат типа ПКА 6-1/2 П – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат типа ПКА 6-1/3 П – 1 шт.
- плита электрическая кухонная ЭПК-48П–1 шт.
- блинница STARFOOP JB-2 – 1 шт.
- электрическая фритюрница FT4423050 М–1 шт.
- слайсер ЛЗ-250 – 1 шт.
- миксер «Kitchen Aid» 5KSM150PS – 1 шт.
- мясорубка SXC-12 – 1 шт.

- блендер МАСАР Р102 – 1 шт.
- миксер планетарный В5А – 1 шт.
- холодильник бытовой «POZIS-МИР-244-1»-1 шт.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники (печатные и электронные):**

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Издательский центр «Академия», 2015.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр «Академия», 2014

##### **Дополнительные источники:**

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 2014

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2009

3. Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. Высокотехнологичные производства продуктов питания, 2014

4. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000. - 118с.

5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование. - М., 2004.

6. Как украсить блюда и напитки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2004. – 368 с.: ил. – (1000 советов)

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 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», 2007. – 120с.: ил.

10. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с. – (Золота библиотека хозяйки).

11. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. – М.: Эксмо, 2007. – 512 с.: ил. – (Кулинарное искусство).

12. Девигон Жан-Пьер Как украшать блюда – М. 1998. – 143 с. ил.

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

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знания:</b>            – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания            – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними            – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий            – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных            – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;            – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            - письменного/устного опроса;            - тестирования;            - оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме контрольной работы</p>

<p>продуктов при приготовлении</p>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места</li> <li>- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li> <li>- проявлять творческую индивидуальность</li> <li>- применять технику и варианты оформления кулинарных и кондитерских изделий</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЗАЙН,  
ОФОРМЛЕНИЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮД»**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации учебной дисциплины	В список литературы внесены основные источники: 1) Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учеб. Для СПО. – 5-е изд.- М.: Выш.шк.; Изд. Центр «Академия», 2018	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЗАЙН,  
ОФОРМЛЕНИЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮД»**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЗАЙН,  
ОФОРМЛЕНИЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮД»**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-