

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ 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,
2023 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 8
от «11» мая 2023 г.
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
«11» мая 2023 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

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

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

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

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
Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская – Москва: Издательство Юрайт, 2022 – 179 с., - (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-07847-3 - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) URL:https://urait.ru/bcode/491865					
Люттов В.П., Цветоведение и основы колориметрии: учебник и практикум для СПО/ В.П. Люттов, П.А. Четверкин, Г.Ю. Головастикиков – 3-е изд, перераб и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023 -222 с., - (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-07008-8- Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) URL:https://urait.ru/bcode/515335					
Раздел 1. Основы эстетики и дизайна				6	
Тема 1.1. Предмет, задачи дизайна		Содержание учебного материала			
	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	
Раздел 2. Дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий				34	
Тема 2.1. Основы рисования и лепки		Содержание учебного материала			
	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	2	
	16	Приемы и техника лепных изображений.	Гл.12(1)	1		
		Практическое занятие				
	17	Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.		1		
	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		
		Практические занятия				
	25	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.		1		
	26	Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.		1		
Тема 2.2. Основы карвинга		Содержание учебного материала			3	
	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
		Практические занятия				
	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	
Тема 2.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		Содержание учебного материала		14	2	
	29	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	Стр.178(2)	1		
	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	
		Практические занятия			
	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	Контрольная работа		1	
				Всего	40

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. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская – Москва: Издательство Юрайт, 2022 – 179 с., - (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-07847-3- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/491865](https://urait.ru/bcode/491865)

2. Лютов В.П., Цветоведение и основы колориметрии: учебник и практикум для СПО/ В.П. Лютов, П.А. Четверкин, Г.Ю. Головастикова – 3-е изд, перераб и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023 -222 с., - (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-07008- 8- Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/515335](https://urait.ru/bcode/515335)

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>Знания: – 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</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>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</p>
<p>Умения: - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
---	--	---

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Дизайн, оформление и презентация блюд»
43.01.09 Повар, кондитер
для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год**

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2.2.	<p>Раздел 1. Основы эстетики и дизайна Тема 1.1. Предмет, задачи дизайна Внесены следующие изменения: В содержание темы добавлены вопросы: Индивидуальное предпринимательство. Самозанятость. Оформление кондитерской и кулинарной продукции, с учетом запросов заказчика. Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</p>	<p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» Приказ Министерства образования Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об</p>

			инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»
--	--	--	---

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

для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2024/2025 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей
общеобразовательных дисциплин,
протокол №9 от 24 мая 2024 г.

В рабочую программу на 2024/2025 учебный год изменения и дополнения не вносились.

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