

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,
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
«28» августа 2024 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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 (с изм. и доп.), является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теория	20
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	

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
Раздел 1. Основы эстетики и дизайна					
Тема 1.1. Предмет, задачи дизайна		Содержание учебного материала		6	
	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. Индивидуальное предпринимательство. Самозанятость. Оформление кондитерской и кулинарной продукции, с учетом запросов заказчика. Тема направлена на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).		1	
Раздел 2. Дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий					
Тема 2.1. Основы рисования и лепки		Содержание учебного материала		7	
	7	Материалы и принадлежности для рисунка.	§3(1)	0,5	2
	8	Техника рисунка и ее многообразие.	§4(1)	0,5	
	9	Простейшие упражнения по рисованию.	§5(1)	0,5	
	10	Колорит, цветовая гамма.		0,5	
	11	Виды орнаментов. Рисование орнаментов.	Гл3(1)	0,5	
	12	Виды смешения цвета.		0,5	

	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	
		Практическое занятие		10	
	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	
	25	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.		1	3
	26	Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.		1	
Тема 2.2. Основы карвинга		Содержание учебного материала		1	
	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		1	
	28	Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами. Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Составление композиций из фруктов		1	2
Тема 2.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		Содержание учебного материала		6	
	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	
	Практические занятия			5	
	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	
Всего				20/16	

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
---	--	---