

# КУЛИНАРНОЕ ДЕКОРИРОВАНИЕ

## 1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные знания в области организации и обслуживания на концептуальных предприятиях питания различных типов и классов и умеющих на практике применять их в процессе воспитания и обучения школьников с гарантией конкурентной способности в условиях рыночной экономики.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Кулинарное декорирование» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Кулинарное декорирование» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Гидравлика», «Графика», «Детали машин», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Домашняя экономика», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Маркетинг в малом бизнесе», «Маркетинг образовательных услуг», «Материаловедение швейного производства», «Начертательная геометрия», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы кулинарного карвинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Основы физиологии и гигиены питания», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Рисунок и художественная композиция», «Рукоделие», «Специальное рисование», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Товароведение с основами микробиологии», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

## 3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

### *знать*

– виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд;

### **уметь**

– определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;

### **владеть**

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ.

## **4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение**

количество зачётных единиц – 3,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 108 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 60 ч., СРС – 48 ч.),

распределение по семестрам – 8,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (8 семестр).

## **5. Краткое содержание дисциплины**

Дизайн сервировки стола.

Подбор стеклянной посуды. Подбор столовых приборов. Подбор скатертей. Подбор салфеток. Свечи на мероприятиях. Именные карты. Принципы эстетического оформления стола. Примеры тематических столов.

Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.

Понятие дизайна, его виды. Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации. Соусы. Продукция из картофеля, овощей и грибов. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Продукция из мяса и мясопродуктов. Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. Супы. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Напитки. Мучные кулинарные изделия.

Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.

Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей. Класс предприятий и решение дизайна кулинарной продукции. Имидж предприятия как средство рекламы.

Дизайн оформления коктейлей.

Подбор посуды. Подбор гарнира. Лед при приготовлении и подаче коктейлей.

## **6. Разработчик**

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".