

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".