

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОФОРМЛЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД»

2021 Г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Оформление готовых блюд» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Повар (рег. № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н).

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

©Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оформление готовых блюд

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд;
- правила учета и выдачи продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	4
Теоретические	3
Практические	1
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОФОРМЛЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Содержание учебного материала		
Тема 1. Основы дизайна в оформлении кулинарной продукции.	1. Понятие дизайна. Роль дизайна в формировании эстетических показателей кулинарной продукции. Особенности и принципы современного дизайна.	1
Тема 2. Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок.	2. Принципы декорирования блюд и закусок. Возможные приемы и способы оформления блюд и закусок. Подбор посуды для подачи блюд и закусок	1
Тема 3. Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд.	3. Основные правила дизайна и оформления горячих мясных, рыбных и овощных блюд. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд. Правила подачи и оформление мясных горячих блюд. Правила подачи и оформление овощных горячих блюд.	1
Тема 4. Карвинг. Составление композиции.	4. Практическое занятие № 1 Выполнение украшений (фигур) из овощей и фруктов.	1
Зачет		
Всего		4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебных кабинетов - 1 шт.;
- мастерских - 2 шт.;
- лабораторий - 2 шт.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи по технологии приготовления блюд.)

Технические средства обучения: компьютеры, принтеры, сканер, модем, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (тепловое, механическое, холодильное);
- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая);
- натуральная продукция;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- справочная и правовая документация.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- оборудование (производственные столы, весоизмерительные приборы);
- инвентарь, инструменты, посуда;
- справочная литература;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (тепловое, механическое, холодильное);
- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая);
- натуральная продукция;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- справочная и правовая документация;
- оборудование (производственные столы, весоизмерительные приборы);
- инвентарь, инструменты, посуда;
- справочная литература;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30.12.2008 г.) Редакция, действующая с 26.12.2009г.
- ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
- ГОСТ Р 50763-07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 3 мая 2007г.)
- СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. От 22.05.03, дата введения 25.06.2003г.
- СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление от 26.05.03 №9 1 00, дата введения 25.06.03.

Основные источники:

1. Анфимова НА., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. - М.: Изд-е 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2012

Дополнительные источники:

3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2012
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Учёб. Для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 Справочники: Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СП115., 2013

Дополнительные источники:

- " ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
- " ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"; Журналы: «Общественное питание», «Гастроном». «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей». «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» - 2005 - 2012 г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.povarenok.ru>
2. <http://www.koolinar.ru>
3. <http://www.domovusha.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://good-cook.ru>
6. <http://www.gyrman-info.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, контрольных работ.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
<ul style="list-style-type: none">• способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд;• нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд;• правила учета и выдачи продуктов.	Практическая работа Зачет
Умения:	
<ul style="list-style-type: none">• комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;• творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;• кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд.	Практическая работа Зачет