

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП. 14 «ЭТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»
Преподаватель: _____

СОГЛАСОВАНО:

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.
ООО «МИК - 35» КППМ ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е
ООО «Фабрика» _____ Сопрыкин Р.Ю.

Дата согласования «25» июня 2023 г

Дисциплина «Этика и дизайн в оформлении кулинарных изделий» входит в профессиональный цикл и относится к разделу Общепрофессиональные дисциплины (вариативная часть). Программа учебной дисциплины разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм, с учётом требований работодателей региона,

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины:

- Развитие творческих способностей обучающихся
- Воспитание эстетического вкуса
- Освоение обучающимися современных приёмов карвинга, оформления посуды и блюд
- Овладение особенностями работы с полуфабрикатами для дизайна кулинарных блюд
- Подготовка выпускников повышенного уровня квалификации

В результате освоения учебного курса обучающиеся должны **уметь:**

У1. Пользоваться инструментами и приспособлениями для карвинга

У2. Выполнять сложные виды нарезки овощей, плодов и фруктов

У3. Осуществлять декорирование посуды и блюд

У4. Изготавливать и применять трафареты для декора

знать:

З1. Правила использования специальных инструментов и приспособлений для карвинга

З2. Современные виды сырья для дизайна кулинарных блюд

З3. Условия хранения элементов, комбинаций и композиций декора посуды и блюд

З4. Требования к оформлению блюд

З5. Правила безопасности труда

З6. Требования к качеству изделий из овощей, плодов и фруктов

В процессе освоения программы учебной дисциплины за счет используемых форм и методов обучения, выполняемых заданий создаются условия для формирования общих компетенций:

- ОК 01. Выбрать 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

– ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	121
в том числе:	
Теоретические занятия	71
Практические занятия	48
Контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации.

Тема 1.1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития

Тема 1.2. Современное состояние и тенденции развития рынка труда

Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры

Тема 2.1 Профессиональная карьера, методы. Планирования

Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития.

Карьерограмма как инструмент управления карьерой. Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимуму материально – технического обеспечения

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кулинарного цеха

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- столы и стулья производственные
- посуда и инвентарь: миски глубокие, ножи, выемки, ножи для очистки овощей, набор инструментов и приспособлений для карвинга, тарелки (в ассортименте), блюда, вазы, подставки для составления композиций, ёмкость для хранения льда, шпажки (в ассортименте), ситечко, трафареты для декора.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- Е.Мороз, Украшение блюд праздничного стола
- Е.Мороз «Кулинарный Арт-визаж»,
- Е.Мороз, «Чудеса из овощей и фруктов», Арт – родник, 2008г
- А.В.Мишина Карвинг (мастер-класс). М. 2006. ООО «Бёрнер Ист»

Дополнительные источники:

- Рудольф Биллер «Как украсить блюдо»
- Мари Эльза Лобо «Украшения из овощей и фруктов»
- М.Мюллер, Э.Прач, Х.Криг «Праздник на столе». М. 2000 Издательский дом «Неола 21-й век».
- С.С.Козин «Украшения из овощей и фруктов. Праздничная фантазия». М. Издательская группа «Конт энт»
- Книга о вкусной и здоровой пище. Агропромиздат, Москва, 1986 г.
- Материалы газет и журналов

Электронные ресурсы: форма доступа:

www.Bing.com

www.kgpi.ru

www.Jandex.ru