Основная профессиональная образовательная программа
Технология; Экономика
по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование
(с двумя профилями подготовки)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Шуйский филиал ИвГУ

Кафедра технологии экономики и сервиса

ОДОБРЕНО:

Руководитель ОП

_____ О.Н.Рябова
(подпись)

«02» марта 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Уровень высшего образования:	бакалавриат
Квалификация выпускника:	бакалавр
Направление подготовки:	44.03.05 Педагогическое направление (с двумя профилями подготовки)
Направленность (профиль) образовательной программы:	Технология; Экономика

Шуя

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» является подготовка кадров нового типа, востребованных на рынке труда, обладающих высоким уровнем сформированности профессиональных компетенций в области педагогической деятельности и качества подготовки высококвалифицированного и конкурентоспособного бакалавра в области технологического образования.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» является дисциплиной по выбору; относится к формируемой участниками образовательных отношений части блока дисциплин Б1; входит в предметно-методический модуль.

Успешное освоение данной дисциплины будет способствовать готовности обучающихся к освоению дисциплин: «Методика обучения технологии», «Товароведение», «Основы здорового питания»; прохождению практик: «Производственная практика, тьюторская практика, по модулю воспитательной деятельности»; «Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика, по предметно-методическому модулю»; «Производственная практика, ранняя преподавательская практика, по предметно-методическому модулю»; «Производственная практика, преподавательская практика, по предметно-методическому модулю»; «Производственная практика, научно-исследовательская работа, по предметно-методическому модулю»; «Производственная практика, педагогическая (комплексная) практика, по предметно-методическому модулю».

Студент, приступающий к изучению данной дисциплины, должен:

Знать:

- преподаваемые предметы в пределах требований образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, их историю и место в мировой культуре и науке;
- термины, понятия, сущность технологической культуры и культуры труда;
- теорию и концепцию профессионального самоопределения и саморазвития, специфику, технологии, факторы и предпосылки, обеспечивающие успешность профессиональной карьеры.

Уметь:

- определять цели и задачи обучения;
- применять технологическую терминологию и использовать знание технической терминологии в профессиональной деятельности;
- познавать себя и определять свое место в сфере профессионального труда, пользоваться методами самопознания и профессионального самоопределения; оценивать и прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности в соответствии с культурой труда.

Владеть:

- навыками аргументированного изложения своей точки зрения с позиции технологической культуры и культуры труда;
- методикой профессионального самоисследования, технологией поиска работ с позиции успешности профессиональной карьеры.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

3.1. Компетенции, формированию которых способствует данная дисциплина

При реализации дисциплины формируются следующие компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) универсальные компетенция (УК) и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументировано формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.

б) общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения:

–

в) профессиональные компетенции (ПК) и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК-6. Способен выделять структурные элементы, входящие в систему познания	ПК-6.1. Выделяет и анализирует единицы различных уровней технологического образования в единстве их содержания, формы и функций.	Профессиональный стандарт 01.001 «Педагог (педагогическая

предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения), анализировать их в единстве содержания, формы и выполняемых функций	ПК-6.2. Выделяет и анализирует явления разных уровней экономической науки как системы теоретических и прикладных наук в их структурном единстве и функциях.	деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)»
ПК-7. Способен определять собственную позицию относительно дискуссионных проблем предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения)	ПК-7.1. Проявляет мировоззренческую рефлексию при анализе проблем и тенденций в области Русского языка и Литературы. ПК-7.2. Проявляет способность аргументировано, логические верно и ясно выражать свою позицию по обсуждаемым дискуссионным проблемам в сочетании с готовностью к конструктивному диалогу и толерантному восприятию иных точек зрения. ПК-7.3. Выделяет концептуальную основу дискуссий в области Русского языка и Литературы, соотносит с нею свои мировоззренческие установки, гражданскую позицию и социальную мотивацию.	01.001 Педагог (педагогическая деятельность в дошкольном, начальном общем, основном общем, среднем общем образовании) (воспитатель, учитель)

3.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения формируемых компетенций

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

–особенности системного и критического мышления (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–основы современных технологий сбора, обработки и представления информации (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

– логические формы и процедуры (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–современные пакеты прикладных программ статистической обработки данных (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–различные элементы, закономерности, принципы и уровни формирования и реализации содержания технологического образования (ПК-6 (индикаторы 1,2));

–структуру, состав и содержание предметной области «Технология» (ПК-6 (индикаторы 1,2));

–различные аспекты применения проектной деятельности при решении прикладных учебных задач в процессе выполнения графической документации, моделирования, конструирования, технологии обработки материалов, эстетического оформления изделий и технологии обработки пищевых продуктов (ПК-6 (индикаторы 1,2));

– основные понятия и термины, связанные с технологиями пищевого, промышленного и сельскохозяйственного производства, мира профессий, связанные с изучаемыми технологиями и их востребованности на рынке труда (ПК-6 (индикаторы 1,2));

–важнейшие дискуссионные проблемы в научном освоении предметной области Технология и Экономика (трудные вопросы, с применением частных методик обучения технологии, с количественными и качественными характеристиками образовательных результатов) (ПК-7 (индикаторы 1, 2, 3)).

Уметь:

–анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–получать, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–анализировать ранее сложившиеся в науке оценки информации (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–аргументировано формировать собственное суждение и оценку информации (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–использовать современные информационно-коммуникационные технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–читать и представлять статистические данные в различных видах (таблицы, диаграммы, графики) (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–проводить все этапы статистической обработки информации, обрабатывать числовую информацию при помощи электронных таблиц (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–создавать и редактировать простейшие графические изображения (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–осуществлять корректный подбор методов анализа, проводить обработку данных исследования и правильную интерпретацию результатов (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–использовать программную поддержку курса и оценивать ее методическую целесообразность (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)).

–выделять элементы, закономерности, принципы и уровни формирования и реализации содержания технологического образования (ПК-6 (индикаторы 1,2));

–опознавать структуру, состав и содержание предметной области «Технология» (ПК-6 (индикаторы 1,2));

–анализировать различные аспекты применения проектной деятельности при решении прикладных учебных задач в процессе выполнения графической документации, моделирования, конструирования, технологии обработки материалов, эстетического оформления изделий и технологии обработки пищевых продуктов (ПК-6 (индикаторы 1,2))

–характеризовать понятия и термины, связанные с технологиями пищевого, промышленного и сельскохозяйственного производства, мира профессий, связанные с изучаемыми технологиями и их востребованности на рынке труда (ПК-6 (индикаторы 1,2));

–выделять концептуальную основу дискуссий в предметной области Технология и Экономика (ПК-7 (индикаторы 1, 2, 3));

–выражать свою позицию по обсуждаемым дискуссионным проблемам (ПК-7 (индикаторы 1, 2, 3));

−воспринимать иные точки зрения по обсуждаемым дискуссионным проблемам (ПК-7 (индикаторы 1, 2, 3)).

Владеть:

−навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

−навыками определения практических последствий предложенного решения задач (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

−технологиями анализа и синтеза информации на основе системного подхода (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

−основными методами математической обработки информации (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

−методами математической статистики, используемыми при планировании, проведении и обработке результатов экспериментов в педагогике (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

−методами и способами вычисления статистических характеристик распределения данных педагогических измерений (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

−средствами математического моделирования и анализа информации на компьютере с помощью электронных таблиц (УК-1 (индикаторы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)).

−методикой реализации содержания технологического образования (ПК-6 (индикаторы 1,2));

−базовыми приемами проектной деятельности при решении прикладных учебных задач (ПК-6 (индикаторы 1,2);

−владеть трудными вопросами содержания и функционирования рабочих программ и методических разработок предметной области Технология и Экономика (ПК-7 (индикаторы 1, 2, 3)).

4. Объём и содержание дисциплины

Очная форма обучения

Объем дисциплины составляет 2 зачетные единицы (54 часа)

Контактная работа 27,25 часа.

Самостоятельная работа 26,75 часа.

Виды учебных занятий и формы промежуточной аттестации	5 семестр	
	Контактная работа с преподавателем	Самостоятельная работа обучающегося
Лекции	13,5	26,75
Практические занятия	13,5	
Зачет	0,25	-
Всего	27,25	26,75

4.1. Содержание дисциплины по разделам (темам), соотнесенное с видами и объемом учебных занятий

№ п/п	Раздел(тема) дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и объем (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа обучающегося	
				Лаб.	Пр.		
1	Предмет, задачи эстетики. Основные направления развития эстетики. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции.	5	1,5	-	1,5	4,5	Выполнение лабораторных заданий по теме
2	Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.	5					Выполнение лабораторных заданий по теме
3	Основы рисунка. Орнамент. Цвет в композиции рисунка. Рисование с натуры.	5	1,5	-	1,5	4,5	Выполнение лабораторных заданий по теме
4	Лепка. Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф). Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.	5					Выполнение лабораторных заданий по теме
5	Карвинг. Инструменты для украшения блюд. Правила украшения блюд.	5	1,5	-	1,5	4,5	Выполнение лабораторных заданий по теме
6	Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.	5					Выполнение лабораторных заданий по теме
7	Выполнения украшений из овощей.	5	3	-	3	4,5	Выполнение лабораторных заданий по

							теме
8	Выполнения украшений из фруктов.	5					Выполнение лабораторных заданий по теме
9	Оформление блюд живыми цветами.	5	3	-	3	4,5	Выполнение лабораторных заданий по теме
10	Выполнение украшений из сахарной пасты. Выполнения украшений из карамели.	5					Выполнение лабораторных заданий по теме
11	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.	5	3	-	3	4,25	Выполнение лабораторных заданий по теме Публичное выступление (защита реферата)
	ИТОГО		13,5	-	13,5	26,75	Зачет

4.2. Развернутое описание содержания учебного материала по разделам (темам)

Тема 1.Предмет, задачи эстетики. Основные направления развития эстетики. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции.

Предмет и задачи эстетики. Ключевые понятия дисциплины. Главные направления развития эстетики. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.

Тема 2.Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.

Основные понятия. Дизайн - главная сфера деятельности человека по законам красоты вне искусства. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.

Тема 3.Основы рисунка. Орнамент. Цвет в композиции рисунка. Рисование с натуры.

Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью. Цвет в композиции рисунка. Рисование с натуры.

Тема 4. Лепка. Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф). Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.

Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепки

растительного орнамента. Приемы и техника лепки с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.

Тема 5. Карвинг. Инструменты для украшения блюд. Правила украшения блюд.

Карвинг-искусство украшать блюда. Инструменты и наборы для карвинга. Основные правила украшения блюд.

Тема 6. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

Общие принципы оформления блюд. Разнообразные приёмы и способы в оформлении блюд и закусок.

Тема 7.Выполнения украшений из овощей.

Набор инструментов. Выбор правильных овощей для карвинга. Окраска и сохранение вырезанных цветов.

Тема 8. Выполнения украшений из фруктов.

Набор инструментов для фигурной нарезки. Выбор правильных фруктов для карвинга. Принципы сохранения первоначального вида украшения из фруктов. Фигуры из фруктов.

Тема 9. Оформление блюд живыми цветами.

Съедобные цветы. Десерты с цветами. Съедобные цветы для салатов. Первоцветы и сахарная глазурь.

Тема 10.Выполнение украшений из сахарной пасты. Выполнения украшений из карамели.

Сахарная паста, принципы выполнения украшений из сахарной пасты. Карамель, цветы из карамели, украшение тортов и пирожных.

Тема 11.Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.

Виды столовой посуды. Техники нанесения рисунков на посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.

5. Образовательные технологии, в том числе перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Образовательные технологии: проблемного обучения, технология развития критического мышления, рейтинговая.

При реализации различных видов учебной работы предусматривается использование активных и интерактивных форм занятий: разбор практико-ориентированных заданий, рейтинговая система, технология развития критического мышления.

Учебная работа проводится в форме дискуссий, групповой работы, решением ситуационных задач и другими.

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Информационно-развивающие технологии с использованием использование мультимедийного оборудования при проведении занятий.
2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии: работа в команде, междисциплинарное обучение, обучение на основе опыта и другие.
3. Личностно ориентированные технологии обучения: консультации; «индивидуальное обучение»; опережающая самостоятельная работа; изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях; подготовка к докладам на студенческих конференциях.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»: мультимедиа технологии; интерактивные информационные технологии, технологии смешанного обучения, поисковые системы.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа организуется в виде дополнительных занятий по выполнению заданий к лабораторным работам по дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий». Выполненные работ защищается и обсуждаются на занятиях. Задача лабораторных занятий – отработать теоретические знания на практике, поэтому программа занятий включает элементы творческого освоения методов педагогической деятельности, нацелена на отработку и формирование профессиональных навыков, которые студенты могут применять на практике.

В таблице п. 4.1 представлены формы текущего контроля успеваемости обучающихся. Полностью весь методический материал по обеспечению самостоятельной работы студентов приводится в приложении 1 к РП.

Доступ к методическим материалам самостоятельной работы студентов рабочей программы дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» осуществляется через сайт Шуйского филиала ИвГУ.

7. Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине

По дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» контролируемые компетенции проверяются следующими видами оценочных средств: тестированием, собеседованием, заданием творческого уровня, для текущего контроля успеваемости используются лабораторные задания и подготовка рефератов, которые выполняются самостоятельно.

На зачете «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» контролируемые знания, умения и владения, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, проверяются заданиями в тестовой форме, заданием творческого уровня и билетами к зачету, используется письменная форма проведения зачета, а также рейтинговая (накопительная) система оценивания результатов обучения. Максимальное количество баллов, которое возможно получить на зачете – 30 баллов.

Тестирование проводится на зачёте в течение 30 минут. Каждый вариант тест-билета содержит 30 заданий в тестовой форме.

Критерии оценки:

Каждое правильно выполненное задание оценивается 0,5 балла, максимальное количество баллов – 15.

Если по отдельной теме студент набирает количество баллов ниже зачётного, то тема считается неосвоенной и баллы в рейтинг не прибавляются.

Задание творческого уровня по дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» на фламбирование (транширование) блюд выполняется в процессе самостоятельной работы по подготовке к зачету. Задание студенты получают за одну неделю до зачета и сдают преподавателю в день сдачи зачета.

Задание оценивается 7,5 баллами. При оценивании учитываются следующие критерии:

Критерии оценки задания:

до 2,5 баллов - соответствие и соотношение поэтапного приготовления натурального кофе с латте-арт.
до 2,5 баллов - соответствие качества украшений по необходимым показателям – форма, цвет, оригинальность рисунка
до 2 – соответствие эстетикой, дизайном, грамотностью оформления
до 1 баллов - соответствие качества украшений авторского стиля

Максимум – 7,5 баллов

Собеседование. Уровень сформированности контролируемых компетенций проверяется и с помощью зачетных билетов (устный ответ в форме собеседования).

Билет состоит из одного теоретического вопроса, при ответе на вопрос студенту необходимо переложить теоретические знания на практический конкретный пример, показать уровень сформированности компетенций. Теоретическая часть дисциплины оценивается в виде ответа на вопросы к зачету и оценивается 7,5 баллами.

Ответы на вопросы зачета оцениваются по следующим критериям:

1) полнота ответа:
- дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос (2 балла);
- дан неполный ответ на поставленный вопрос (1 балла);
- в случае отсутствия ответа на поставленный вопрос (0 баллов).

2) изложение теоретического материала:
- показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения, студент свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др. (2 балла);
- показана совокупность знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения, допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др. (1,5 балла);
- допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий, в ответе не присутствуют доказательные выводы (1 балл);
- допущены существенные ошибки в теоретическом материале, фактах, понятиях, персоналиях (0 баллов);

3) умение переложить теоретические знания на практический опыт:
- показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт с формулированием конкретных выводов и предложений, показана сформированность компетенции (1,5 балла);
- показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала, аргументация своей позиции с опорой на факты, показана сформированность компетенций (1 балл);
- раскрытие проблемы на теоретическом уровне, слабо показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт, аргументация своей позиции без опоры на факты, сформированность компетенций показана слабо (0,5 баллов);
- раскрытие проблемы на теоретическом уровне, не показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт, не представлены в ответе конкретные выводы и предложения, сформированность компетенций не показана (0 баллов).

4) структура ответа, грамотность речи:

- в ответе прослеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности, ответ изложен литературным грамотным языком (1 балл);
- логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, речь неграмотная (0,5 баллов);
- логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, речь неграмотная (0 баллов).

Максимум – 7,5 баллов.

Оценка результатов освоения дисциплины при рейтинговой системе оценивания формируется по 100 – балльной шкале из результатов текущего контроля успеваемости и результатов, полученных на зачете. Оценка на зачете выставляется по следующей шкале:

Очная форма обучения
Шкала оценки результатов освоения дисциплины
«Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»
при рейтинговой системе оценивания

Повышенный уровень	Базовый уровень	Пороговый уровень	Ниже порогового уровня
зачтено	зачтено	зачтено	не зачтено
85-100 баллов	71-84 балла	61-70 баллов	60 и менее баллов

Фонд оценочных средств по дисциплине «Эстетика Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» в полном объёме представлен в Приложении 2 к рабочей программе.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Учебная и учебно-методическая литература:

–основная литература:

1. Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2011. - 158 с. - (Конспект лекций). - ISBN 978-5-384-00399-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=75498
2. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162

- дополнительная литература:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - 3-е изд. ; стер. - Москва : Академия, 2005. - 328 с.
2. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. - Минск : РИПО, 2016. - 351 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-552-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 496 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839
4. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учебное пособие / Г. Г. Дубцов. - 2-е изд. ; стер. - Москва : Академия : Мастерство, 2002. - 272 с.
5. Кухня народов мира : учебное пособие / Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет», Министерство образования и науки Российской Федерации ; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 149 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071

6. Поморцева, Т. И. Технология хранения и переработки плодовоовощной продукции : учебник / Т. И. Поморцева. - 2-е изд., стер. - Москва : Academia, 2003. - 136 с.
7. Татарская, Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учебное пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2005. - 112 с.
8. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова, Р.Э. Хабибуллин, А.А. Сагдеев ; Федеральное агентство по образованию, Нижнекамский химико-технологический институт (филиал), Государственное образовательное учреждение Высшего профессионального образования Казанский государственный технологический университет. - Казань : Издательство КНИТУ, 2008. - 145 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 5-7882-0303-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259043

Интернет-ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф-поваров - www.chefs.ru
2. Всероссийский кулинарный портал - www.cookery.ru
3. Рецепты блюд, кулинарный Эдем - www.kedem.ru
4. Кулинарный портал - www.kulina.ru
5. Программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф–эксперт» - www.chefexpert.ru
6. Портал пищевой промышленности России - www.foodpages.ru
7. Журнал индустрии общественного питания - www.foodpages.ru
8. Ресторанный гид - www.gurman.ru
9. Отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг - www.product.ru
10. сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации - www.restorus.com
11. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России - http://www.chefcompany.ru/recipes.html

Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
Коллекция Шуйского филиала ИвГУ на национальном цифровом ресурсе «Руконт».

Программное обеспечение:

В процессе изучения дисциплины используются офисные пакеты Microsoft Office, Open Office, программа для просмотра и чтения файлов PDF Adobe Acrobat Reader DC, программа для воспроизведения флэш-анимации в браузерах Adobe Flash Player, вэб-обозреватели Google Chrome, Opera, Антивирус Касперского, 1С университет.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, укомплектованная

специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для предоставления учебной информации большой аудитории.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

3. Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

4. Помещение для самостоятельной работы, оснащенное специализированной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

5. Учебно-наглядные пособия для занятий лекционного типа, обеспечивающие тематические иллюстрации Федерации профессиональных поваров и кондитеров России - http://www.chefcompany.ru/recipes.html и Всероссийского кулинарного портала - www.cookery.ru.

Основная профессиональная образовательная программа
Технология; Экономика
по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование
(с двумя профилями подготовки)

Автор рабочей программы дисциплины: О.Н. Рябова, заведующий кафедрой технологии, экономики и сервиса, кандидат педагогических наук, доцент.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии, экономики и сервиса «_17_»___мая____2019 г., протокол № 9

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 7 от «11» февраля 2020 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № _____ от «_____» _____20 __ г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № _____ от «_____» _____20 __ г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Приложение 1.

Методические указания для обучающихся
по освоению дисциплины
«Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»

Лабораторная работа 1

Тема 1. Предмет, задачи эстетики. Основные направления развития эстетики. Категории эстетики.

Название лабораторной работы: Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции.

Ход выполнения

1. Изучить и освоить разработку и выполнение по творческому источнику.
2. Подготовка сообщения по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников»
3. Изучение направлений развития food-дизайна

Лабораторная работа 2

Тема 2.Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.

Название лабораторной работы: Упражнения по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.

Ход выполнения

1. Изучить выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости по творческому источнику.
2. Выполнить упражнения по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.
3. Выполнить эскизы и набросков с натуры различных предметов.

Лабораторная работа 3

Тема 3.Основы рисунка. Орнамент. Цвет в композиции рисунка. Рисование с натуры.

Название лабораторной работы: Упражнения по технике рисования с натуры.

Ход выполнения

1. Изучить выполнение упражнений по технике рисования с натуры по творческому источнику.
2. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных.
3. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов
4. Самостоятельное рисование круглого торта.

Лабораторная работа 4

Тема 4.Лепка. Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф). Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.

Название лабораторной работы: Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.

Ход выполнения

1. Изучить выполнение упражнений по лепке животных, птиц, фруктов, цветов по творческому источнику.
2. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.
3. Изготовление украшений из пластилина.

Лабораторная работа5

Тема 5.Карвинг. Инструменты для украшения блюд.

Название лабораторной работы: Правила украшения блюд.

Ход выполнения

1. Изучить направление карвинга как искусства оформления кулинарных и кондитерских блюд по творческому источнику.
2. Упражнения по овладению карвинга.
3. Правила украшения блюд.

Лабораторная работа6

Тема 6.Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

Название лабораторной работы: Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок. Проведение фламбирования (транширования) блюд

Ход выполнения

1. Изучить Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок. направление карвинга как искусства оформления кулинарных и кондитерских блюд по творческому источнику.
2. Упражнения по принципы декорирования.
3. Проведение фламбирования (транширования) блюд

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления плита электрическая, металлическая посуда для подачи блюд, спиртовка, противень;

2. Бумага для выпечки, весы, доски из стекла, емкости, столовые приборы
3. Профессиональные журналы.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Кулинарный термин "фламбе", от французского flamber, звучит одинаково на всех языках. Ибо буквальный его перевод - сгореть - не отражает истинный смысл этого действа, которое правильнее было бы назвать огненной феерией, способной доставить удовольствие не только гурману, но и зрителю.

Французское слово означает метод, которым пользовались и пользуются по сей день на всем земном шаре. Фламбе знакомо болгарам, немцам, африканцам и, конечно, русским, превратившим его во "фламбировать". Что означает или опалить, обжечь пламенем (способ номер один), или полить блюдо чем-либо спиртосодержащим (способ номер два) - водкой, ромом, коньяком, бренди, граппой, виски, крепким ликером и тут же его поджечь. Синее пламя быстро погаснет, а на сковороде останется опаленный деликатес, благоухающий дивным ароматом, способным придать вроде бы знакомому блюду неповторимый вкус и покрыть его легчайшей, хрустящей на зубах корочкой.

Чтобы получилась корочка, продукт, прежде чем поджигать, надо обвалять в сахарной пудре (фрукты и блинчики) или в соли (мясо или дичь). Речь идет не об исходном продукте, а о том, который у вас уже получился: фламбирование - всегда завершающая стадия готовки, самая впечатляющая, но и самая рискованная. "Фламбирование всегда было высшим кулинарным шиком, к которому могли прибегать лишь высококвалифицированные специалисты, поскольку этот прием весьма рискован и требует особенного навыка, а также высокого качества сырья", - писал классик отечественной кулинарии Вильям Похлебкин. Не стоит, однако, пугаться этого замечания: не боги еду обжигают.

Самое трудное во фламбировании - не поджечь ничего вокруг и уберечь собственные руки.

Чтобы устроить огненную феерию на столе, надо на металлический поднос установить спиртовку, зажечь ее, поставить на спиртовку сковороду с готовым блюдом, вылить в нее алкоголь и аккуратно вращать сковороду над пламенем так, чтобы огонь спиртовки перешел на край сковородки. Синее пламя мгновенно разольется по поверхности и почти так же быстро погаснет, не причинив еде вреда и существенно улучшив ее качество.

Причем полить можно даже не собственно продукт, а облить его вокруг, так, чтобы образовалось коньячное или ромовое кольцо, и так же, кольцом, распространится огонь.

Фламбирование мяса

"Так поступают с мясными блюдами из вырезок, филе, с некоторыми блюдами из дичи, особенно из крупной птицы - фазанов, турачей, дроф, и с некоторыми кондитерскими блюдами...", - читаем у Похлебкина. Строго говоря, этот способ фламбеуниверсальнее предыдущего, и таким образом можно зафламбировать что угодно, от тех же бананов и курицы до яблок, пирогов и, кстати, блинов - любых, от крошечных до больших, сложенных и начиненных. В Нормандии, например, блины фламбируют кальвадосом, в Шаранте (и блины, и омлеты) - коньяком. А в России ничто нам не мешает воспользоваться богатейшим опытом иностранных кулинаров и попробовать зафламбировать наши блины тем, что Бог пошлет. Хотя бы водкой, которой, кстати, не пренебрегают, например, в Болгарии, и фламбируют ею свинину со сладким перцем.

В чем и как жечь? Чугунная или стальная сковорода с длинной, желательно металлической ручкой. Половник с длинной, лучше всего изогнутой ручкой или кофейная турка с горизонтальной металлической ручкой. Спиртовка с подставкой, на которую можно поставить сковороду. Большой металлический поднос. Длинные каминные спички. Например, мясо - говядину, свинину, баранину, а также птицу или дичь чаще всего поливают коньяком, бренди, виски, водкой, граппой или джином. Считается, что с птицей еще можно использовать и ром, хотя джин с его можжевеловым запахом для птицы идеален. Лучшие средства фламбирования блинов и омлетов - коньяк, ликеры, ром, кальвадос. И те же напитки подходят для фруктов.

Фламбирование фруктов

Начинать фламбировать лучше с фруктов. Потому что проще: их чаще всего фламбируют по способу номер один, то есть поджигают отдельно алкоголь и пламенем поливают. Это тоже требует сноровки, но научиться такому фламбе несложно.

Потренируйтесь для начала на бананах, которые будто созданы для фламбе.

Самое элементарное - нарезать бананы кружочками, уложить на металлическое блюдо или поднос, в половник с длинной ручкой, а лучше в турку налить коньяк, подогреть его над огнем, поджечь и вылить на бананы. Когда пламя погаснет, на подносе окажутся как бы запеченные в коньяке бананы. Освоив технику, можно усложнить задачу: бананы разрезать вдоль, минуты три обжаривать на сковороде в сливочном масле до мягкости, но следя, чтобы не потеряли форму, посыпать сахарной пудрой и корицей и тоже залить горящим коньяком, а можно бренди или ромом.

Еще можно разрезанные вдоль бананы обвалять в сахарной пудре сначала, а потом опустить в расплавленный на сковороде сахар, влить туда же апельсиновый и лимонный соки, подогреть, а затем полить горящим ромом. Так, берясь за все более изощренные рецепты, вы рано или поздно доведете свои таланты до профессионального совершенства.

Так же фламбируют абсолютно любые фрукты и даже делают из фламбированных яблок, и, скажем, ананасов превосходный гарнир для кулинарных блюд: просто обжаривают порезанные фрукты в сливочном масле, поливают коньяком или бренди, а как только пламя

сойдет на нет, подкладывают к уже блюду. Тоже можно проделать даже с мороженым: вылить на него горящий ром. Он тут же погаснет, а вкус и запах останутся.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
2. Изучите технологию оформления блюд из сахарной пудры:

- раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте лепестки маленькой формочкой в виде капли;

- раскатайте вырезанные лепестки на подложке для сахарной пасты;

- увлажните небольшим количеством воды основание первого лепестка и оберните его вокруг шарика, прикрепленного к проволоке. Точно так же прикрепите второй и третий лепестки;

- раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте 3—4 лепестка большего размера. Точно так же еще раз раскатайте их (чтобы они стали тоньше) и продолжайте прикреплять лепестки к бутону, немного отгибая верхнюю часть лепестка. Продолжайте, пока не достигните желаемого размера цветка.

- прежде чем украсить торт цветком, просушите его в течение 12 ч.

3. Оценить качество украшений по следующим показателям – форма, цвет, запах
4. Сфотографируйте полученные украшения.
5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Лабораторная работа7

Тема 7. Выполнения украшений (фигур) из овощей

Название лабораторной работы: Разработка и выполнение украшений (фигур) из овощей.

Ход выполнения

1. Изучить и освоить разработку и выполнение по творческому источнику.
2. Вырезать украшения из моркови и пекинской капусты

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления для карвинга;
2. Бумажные полотенца, листы, доска разделочная, емкости
3. Альбом по выполнению карвинга, профессиональные журналы.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, исстари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами.

Как вы понимаете, каждая техника имеет свои преимущества и неудобства. Китайская технология карвинга, использующая трафареты, выемки и формочки легче дается

в обучении, но не имеет той утонченности и изысканности, которую можно достичь с помощью тайских инструментов.

Кулинарные традиции Таиланда богаты физической и духовной красотой, изяществом и фантазией, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг дышит элегантностью и артистизмом.

Самый важный компонент набора тайский нож. Он будет верным помощником в самых трудных узорах на мелких овощах и фруктах.

Дальше идут три карбовочных ножа разного размера треугольного сечения. С ними легко и просто вырезать листочки.

Инструкция по выполнению 1 задания лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
2. Изучите технологию выполнения украшений (фигур) из овощей**:**

- если вам нужен орнамент с округлыми срезами – используем три овальных ножа разного размера, при первоначальной обработке, особенно крупных овощей и фруктов, нам не обойтись без длинного ножа;

2.1. вырезать рыбку из моркови

- морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на час для размягчения;

- взять средний поварской нож и нарезать им пластины толщиной 5 мм. Затем с помощью тайского ножа придать пластинке контур туловища рыбки, плавники и хвост должны быть выполнены вместе с туловищем;

- с помощью овального ножа нанести на туловище «чешуйки».

2.2. вырезать цветок из моркови

- морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на час для размягчения.

- взять средний поварской нож и нарезать им кружочки толщиной 2 мм и несколько кружков толщиной 1 см.

- на кружках моркови толщиной 1 см с помощью тайского ножа нанести продольные, а затем поперечные бороздки. Снизу поварским ножом сделать канавку глубиной 3-4 мм по всему периметру кружка.

2.3. В полученную канавку по всему диаметру вложить кружки моркови толщиной 2 мм.

4. Составить композицию на основе полученных украшений

5. Сфотографируйте композицию из овощей и оформленное блюдо.

6. Выполните запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Инструкция по выполнению 2 задания лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
2. Изучите технологию выполнения украшений (фигур) из овощей**:**

- при выполнении украшений из овощей необходимо три карбовочных ножа разного размера треугольного сечения с ними легко и просто вырезать листочки, для орнамента с округлыми срезами – используем три овальных ножа разного размера При первоначальной обработке, особенно крупных овощей и фруктов, нам не обойтись без длинного ножа.

- овальный нож с волнистым краем предназначен для изготовления волнистых лепестков;

- если вам нужен орнамент с округлыми срезами – используем три овальных ножа разного размера, при первоначальной обработке, особенно крупных овощей и фруктов, нам не обойтись без длинного ножа;

2.1. вырезать украшения из пекинской капусты (розу, лотос);

- капусту зачистить, вымыть;

- взять средний поварской нож и отрезать им верхнюю часть овоща приблизительно на 15см от кочерыжки. Затем с помощью овального ножа или ножа с треугольным сечением с верхнего листа капусты срезать всю мягкую часть, оставив лишь тонкую длинную полоску утолщенной части. При необходимости использовать тайский нож. Так проделать по очереди со всеми листами капусты.

- затем поместить вырезанный лотос в емкость с холодной водой.

2.2. вырезать розу из пекинской капусты

- капусту зачистить, вымыть.

- взять средний поварской нож и отрезать середину овоща приблизительно на 10 см от кочерыжки. Затем с помощью тайского ножа и овального ножа с волнистыми краями с верхнего листа капусты фигурно срезать верхнюю часть нож. Так проделать по очереди со всеми листами капусты.

- затем поместить вырезанную розу в емкость с холодной водой.

3. Составить композицию на основе полученных украшений

4. Сфотографируйте композицию из овощей.

5. Выполните запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Лабораторная работа8

Тема 8. Выполнения украшений (фигур) из фруктов

Название лабораторной работы: Разработка и выполнение украшений (фигур) из фруктов.

Ход выполнения

1. Изучить и освоить разработку и выполнение по творческому источнику.

2. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления набор ножей, доска, электрическая плита, противень;

2. Бумага для выпечки, листы, емкости

3. Профессиональные журналы.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Сегодня для украшения блюд и десертов многие повара используют чипсы. Такой декор не только придает блюду воздушность, но и органично вписывается в общую вкусовую гамму.

150 лет назад чипсы были привилегией элиты и подавались только в дорогих ресторанах. Это потом хрустящая картошка постепенно перешла в разряд фаст-фуда и стала всенепременным атрибутом демократичных заведений «быстрой еды». Более того, в Соединённых Штатах был даже создан специальный национальный институт картофельных чипсов, в котором разрабатывались новые рецептуры и придумывались всевозможные вкусовые добавки.

История появления чипсов стала уже притчей во языцех. 24 августа 1853 году клиенту одного из дорогих ресторанов в городке Саратога-Спринг не понравилось то, как порезана поданная ему жареная картошка, и он не только вернул блюдо обратно, но и при всём честном народе отчитал шеф-повара.

Джордж Крам – тот самый шеф-повар – страшно возмутился и решил проучить привередливого гостя. Он нарезал картофель тончайшими ломтиками и зажарил их в масле до хруста. Такую картошку было даже невозможно наколоть на вилку, но клиент остался доволен! Блюдо моментально стало популярным и получило название «Чипсы Саратога» (от английского chips – кусочки, ломтики).

В советское время пищевая промышленность длинные плоские прямоугольники, сложенные в картонные коробки, или ломтики в целлофановых пакетах. Правда, назывались они не чипсами, а хрустящей картошкой.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
2. Изучите технологию выполнения приготовления картофельных чипсов.
3. Приготовить картофельные чипсы.

3.1. Противень смажьте сливочным или растительным маслом (тонким слоем!), выложите на него ломтики картофеля, присолите по вкусу. Поставьте в духовку и следите, чтобы не сгорело!

4. Приготовить сырные чипсы

4.1. Ингредиенты: 60 г пармезана, 60 г чеддера, 2 ст.л. семян льна (по желанию), ч.л.итальянской смеси трав на основе орегано, чёрный молотый перец – по вкусу.

4.2. Приготовление: сыр натереть на мелкой тёрке, льняное семя измельчить в кофемолке. Смешайте все ингредиенты в миске. Противень застелите бумагой для выпечки или положите силиконовый коврик для выпечки. Разложите смесь небольшими кучками, приплюсните ложкой, чтобы получились плотные кружки. Выпекайте в течение 10 минут при максимальном нагреве.

4.3. Готовые чипсы аккуратно разложите на решётке и остудите. Не накрывайте ничем – иначе отсыреют!

5. Приготовить банановые чипсы

5.1. Маленькие бананы – они ароматнее – тонко нарезать (овощерезкой), смазать слегка подогретым мёдом, сбрызнуть лимонным соком и сушить в духовке при температуре 50С примерно пару часов.

6. Приготовить фруктовые чипсы.

6.1. Любые фрукты вымойте, нарежьте тонкими пластинками, разложите на противне и поставьте в духовку, нагретую до 50-60С. Сушите фрукты при открытой дверце до тех пор, пока они не станут ломкими.

6.2. Фруктовые чипсы другим способом.

Сварите сироп из 500 г воды и 500 г сахара. Тонко нарезанные фрукты (любые!) положите в сироп и кипятите 3-4 минуты. Разложите ломтики на противне в один слой и подсушите в течение 3-6 часов в духовке при температуре 60-70С. Готовые фруктовые чипсы ломкие, хрустящие.

7. Оценить качество чипсов по следующим показателям:

Форма Цвет Вкус Запах Консистенция

8. Сфотографируйте украшения из чипсов.
9. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Лабораторная работа9

Тема 9. Технология оформления кулинарных и кондитерских блюд живыми цветами.

Название лабораторной работы: Разработка и оформление кулинарных и кондитерских блюд живыми цветами.

Ход выполнения

1. Изучить и освоить разработку и выполнение по творческому источнику.
2. Оформить кулинарное или кондитерское блюда живыми цветами.

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления для карвинга;
2. Бумажные полотенца, листы, емкости, кисточки.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Несколько тысячелетий назад привычные нам цветы выращивали не столько для украшения садов, сколько для получения съедобных витаминных добавок. Не только аромат, но и богатство красок, изящная форма цветов помогали кулинарам украсить блюдо, обогатить их содержание и удовлетворить эстетические потребности человека. С помощью цветков кулинары могли расставить визуальные и вкусовые акценты. Особенно ценилась у народов древности роза. Из её лепестков готовили не только масло и вино, но и разнообразные лакомства, и освежающие напитки.

Во многих странах мира традиция употребления цветов в пищу сохранилась и по сей день.

В Европе - настурции, маргаритки и фиалки наиболее часто добавляются в салаты или используются для украшения блюд, делаются пастилки из фиалок, а засахаренные розовые лепестки используют как украшение для праздничных тортов. Современная Европа переживает второе рождение многих национальных блюд с использованием цветов, их добавляют в джемы и варенья, замораживают в кубиках льда для украшения напитков, используют в маринадах или просто для украшения.

В кулинарии Японии используются около 40 видов съедобных цветов. Большой популярностью здесь пользуются цветы хризантемы, их применяют в салатах, маринуют.

Первенство по употреблению разных цветов в качестве активных компонентов блюд удерживают страны Юго-Восточной Азии.

Кулинары со Среднего Востока эксплуатируют розы в кулинарии уже сотни лет.

Нежные лепестки собирают с обширных полей в горах Либии с восходом солнца, затем они перерабатываются прямо на месте, чтобы не потерять их драгоценный аромат. Затем ароматную розовую воду используют в экзотических джемах, которые подают между глотками крепкого кофе или просто разводят холодной водой и получают освежающий напиток.

Интерес к декоративным возможностям соцветий в кулинарии растёт во всём мире, в том числе и в России.

В кулинарии используется только то растительное сырьё, которое прошло соответствующий контроль и имеет пищевой сертификат. Нельзя использовать в кулинарии цветы, которые продают в цветочных магазинах. Не все цветы съедобны, некоторые токсичны и могут вызвать аллергию, есть и ядовитые цветы, поэтому важно убедиться в том, что у вас на тарелке. Необходимо избегать цветы, опрысканные пестицидами. Если сомневаетесь, лучше не рискуйте.

Как правило, все цветы овощей и пряных трав съедобны.

Собирают цветы с кулинарной целью, тогда же, когда и принято собирать лекарственные растения – в период их цветения, так как в это время в них больше всего витаминов. Лучше всего собирать их рано утром, растущих на экологически чистых почвах.

Любые цветы нужно тщательно промыть. Не ешьте белые части у основания розовых лепестков, так как у них есть горький привкус.

Отдельная тема – «цветы в напитках», но чай с жасмином помогает бороться со стрессом, чай с цветками ромашки гарантирует спокойный сон, стакан молока с цветками гиацинта даст спокойствие и ясность ума.

Цветы, наиболее часто используемые кулинарами всего мира в современной кухне:

Анютины глазки. Применяются для ароматизации уксуса или засахаривания Цветки апельсина. Распространяют тонкий аромат, дополняющий десерты, в них большое количество антиоксидантов.

Фиалка душистая. Молодые листья фиалок вкусны в салатах, цветы применяются для украшения десертов и прохладительных напитков. Анютины глазки тоже можно замораживать в кубиках льда для пуншей и коктейлей. Цветами хорошо украшать любые десерты, от тортов до мороженого, их можно также засахарить.

Бурачник или огуречная трава. Цветы василькового цвета в форме звездочки, благотворно влияют на нервную систему. Употребляют в пуншах, лимонадах, шербетах, холодных супах, сырных и творожных запеканках и тортах. Молодые листья можно добавлять в супы и к жаркому перед окончанием варки, и особенно в блюда из капусты или огурцов.

Ноготки или календула. Мелкие лепестки золотисто-оранжевого цвета.

Употребляется в мясных и рыбных супах, в блюдах из макаронных изделий и из риса, как наполнитель для сливочного масла, в салатах.

Лилии. Цветы и лепестки великолепно подходят для украшения сложных салатов или тортов, можно засахаривать.

Герань. Цветами и лепестками можно посыпать десерты, употреблять их в прохладительных напитках и коктейлях, либо замораживать в кубиках льда, для ароматизации отварных и запеченных яблок и груш. На свежих листьях можно настаивать молоко, сливки и сиропы для десертных блюд, мороженых и кремов, либо добавить 1 свежий лист в чай.

Лаванда. Цветы и лепестки красивы и вкусны в бокале шампанского, с шоколадными десертами, тортами и пирожными, в шербетах и мороженом. Можно употреблять и в основных блюдах, в жарком, в рагу и в винных соусах. Их добавляют в смесь пряностей.

Маргаритки. Лепестками можно посыпать салаты, открытые бутерброды, отварные овощи перед подачей, употреблять их как наполнители для сливочного масла, с блюдами из макаронных изделий и риса.

Настурция. Листья и цветки обладают слегка перечным вкусом, напоминающим кресс-салат. Цветы можно употреблять целиком для украшения салатов, творожных и сырных несладких запеканок и кишей, открытых бутербродов, в холодных закусках. Блюда из неё обладают диетическими и лечебными свойствами, у неё съедобны свет части растений, кроме корней. Количество витамина С в ней во много раз выше, чем в обычных салатных.

Розы. Миниатюрными цветами и бутонами можно украшать мороженое и десерты, крупными лепестками посыпать десерты или салаты. Лепестки или бутоны можно замораживать в кубиках льда и употреблять их для пуншей или сладких коктейлей (особенно с шампанским). Засахаренные лепестки или цветы и бутоны роз – лакомство и украшение для тортов и десертов.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.

2. Изучите технологию выполнения оформления блюд живыми цветами и выполните задание:
   - засахарить цветы (цветы для использования в кулинарии не должны быть опрысканы пестецидами);
   - промойте их аккуратно в воде и обсушите на бумажных полотенцах;
   - чтобы сделать засахаренные цветы для украшения выпечки, нужно слегка взбить яичный белок и тонкой кисточкой полностью покрыть лепестки или бутоны белком;
   - обсыпать сахарной пудрой через ситечко (сахарную пудру можно окрасить в тон цветка);
   - стряхнуть излишнюю пудру и полностью высушить лепестки или цветы (лепестки можно сушить на бумажных полотенцах или салфетках, цветы побольше (например, розы или лилии) нужно обвязать ниткой или тонкой проволокой вокруг стебля и подвесить цветком книзу, чтобы не смять лепестков.
3. Оформите кулинарное блюдо или кондитерское изделие живыми цветами.
4. Сфотографируйте засахаренные цветы и оформленное блюдо.
5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Лабораторная работа10

Тема 10. Выполнения украшений-оформление (фигур) из сахарной пудры

Название лабораторной работы: Разработка и выполнение украшений-оформлений из сахарной пудры.

Ход выполнения

1. Изучить и освоить разработку и выполнение по творческому источнику.

2. Приготовление украшение-оформление из сахарной пудры

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления посуда, весы, емкости, набор ножей, доски из стекла, пластиковая скалка, противень;

2. Набор инструментов для моделирования изделий из сахарной пасты, штампы (вырубки), проволока для пищевых целей

3. Профессиональные журналы.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Для приготовления сахарной пасты необходимо 140 г яичного белка, 900 г просеянной сахарной пудры (100 г отложить на подпыл), 12 чайных ложек тюлозы. Взбить белки на высокой скорости несколько секунд, затем уменьшаем скорость до средней, ближе к низкой и начинать добавлять пудру. После того как вся пудра будет всыпана в белки, увеличить скорость до средней и месить 2-3 минуты. Затем на маленькой скорости миксера добавить тюлозу, постепенно, а не в один приём. После этого включить миксер на высокую скорость и вымесить пасту секунд 5-10. Масса загустеет. Остатки пудры высыпать на стол, смазать руки кокосовым жиром (если есть), выложить массу на стол и вымесить. Пасту надо вымесить до момента, когда она не липнет к рукам. После этого запаковать плотно в пластиковую плёнку и ещё в пакет и положить в холодильник на 12 часов. Паста должна обязательно вызреть! Когда вы отщипываете кусочек для работы с цветами или фигурками, то пасту надо хорошо помять руками, она очень пластичная.

Принадлежности для изготовления сахарных цветов Шариковая палочка. Используется для лепки или изготовления сахарных цветов, для разравнивания краев лепестков или закругления сердцевины.

Колесико закройщика. Необходимо для создания "стежков" на мягкой глазури.

Гладилка для глазирования.

Применяется для выравнивания глазури из сахарной пасты или марципана.

Мини-скалка. Используется для раскатывания небольших порций глазури или пасты при изготовлении сахарных цветов.

Шпатели. Нужны для глазирования, приподнимания кусочков глазури, засохших подтеков или сахарных кружев.

Пенопластовая подставка. Обеспечивает мягкую поверхность при изготовлении сахарных цветов.

Ребристая скалка. Используется для создания буфов на мягкой пасте.

Стило. Применяется при изготовления сахарных цветов Кисти. Тонкие, из натуральной щетины кисти используются для нанесения пищевого красителя или цветной пудры на узор.

Мелки из сахарной пудры. Нетоксичные мелки для окрашивания высохшей глазури. Соскребите с поверхности мелка немного пудры и нанесите ее кисточкой на поверхность.

Щипцы. Необходимы для плотного соединения краев мягкой глазури.

Тычинки. Используются для сердцевин цветов. Продаются в упаковках, различаются по цвету и размеру.

Проволока флориста. Гибкая проволока в оболочке. Толщина определяется по шкале, более мягкая проволока имеет больший номер и используется для небольших деталей цветка (например, № 33 применяется для мелких цветов, № 24 для более крупных).

Выемки для цветов. Для вырезания цельных небольших цветочков различаются по форме, размеру.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

3. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
4. Изучите технологию оформления блюд из сахарной пудры:

- раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте лепестки маленькой формочкой в виде капли;

- раскатайте вырезанные лепестки на подложке для сахарной пасты;

- увлажните небольшим количеством воды основание первого лепестка и оберните его вокруг шарика, прикрепленного к проволоке. Точно так же прикрепите второй и третий лепестки;

- раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте 3—4 лепестка большего размера. Точно так же еще раз раскатайте их (чтобы они стали тоньше) и продолжайте прикреплять лепестки к бутону, немного отгибая верхнюю часть лепестка. Продолжайте, пока не достигните желаемого размера цветка.

- прежде чем украсить торт цветком, просушите его в течение 12 ч.

3. Оценить качество украшений по следующим показателям – форма, цвет, запах
4. Сфотографируйте полученные украшения.
5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Лабораторная работа11

Тема 11. Украшение из карамели.

Название лабораторной работы: Выполнения украшений из карамели.

Ход выполнения

1. Изучить и освоить разработку и выполнение по творческому источнику.
2. Приготовить карамель и выполнить из неё «паутинку», «чипсы»;

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления плита электрическая, весы, емкости, доска мраморная, противни

2. Профессиональные журналы.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Карамель – лакомство, известное с детства. Казалось бы, украсить десерт карамелью – что может быть проще? Действительно, сварить карамель довольно просто, но сама работа с ней требует дополнительного инструментария, таланта и терпения.

Прежде чем начать творить, нужно правильно приготовить саму карамель.

Существует два способа приготовления.

Первый способ Ингредиенты: 1 стакан сахарного песка, 3/4 стакана воды, 3—5 капель уксусной эссенции 3%-ной, краска пищевая.

Приготовление:

В посуду для варки карамели вылить стакана воды и довести ее до кипения. В кипящую воду всыпать сахар, тщательно размешать и добавить уксусную эссенцию. Полученный раствор довести до кипения и варить до взятия карамельной пробы. Карамельная проба проводится с помощью нескольких охлажденных капель карамели, они не должны сгибаться и клеиться к зубам, но при этом хорошо дробиться. Готовую карамель выливают в охлажденную посуду, смазанную растительным маслом. Когда карамель немного остынет, добавьте в нее краситель.

Второй способ Ингредиенты: 35 мл воды, 100 г сахара, 50 г патоки, 3-5 капель уксусной эссенции или 10- капель растворенной лимонной кислоты Приготовление:

В посуду для варки карамели влейте воду и доведите ее до кипения. Добавьте сахар, размешайте и снова доведите до кипения. В полученный раствор добавьте патоку и доведите до кипения. Полученную массу процедите через сито и уваривайте до карамельной пробы. К слегка остывшей массе добавьте лимонную кислоту или уксусную эссенцию, краситель нужного вам цвета и ароматизатор, хорошо перемешайте.

Чтобы карамельная масса не успевала застывать до того, как вы сформируете задуманный узор, варить ее нужно маленькими порциями в небольшой посуде. Готовую карамельную массу растягивают и загибают, придавая нужную форму при помощи широкого ножа, смазанного маслом.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
2. Изучите технологию оформления колотой карамели, спирали из карамели, купола из карамели.
3. Приготовить колотую карамель (чипсы из карамели) Один из самых простых способов украшения тортов – это колотая карамель. В качестве основы лучше использовать крем белого цвета – белковый, из взбитых сливок или из йогурта. На белом креме будет лучше виден королевский натуральный цвет карамели, а если вы решите сделать ее разноцветной, то цвета будут выглядеть ярче именно на белом фоне. Чтобы получить подобное украшение, приготовьте карамель, смажьте маслом сковороду или большой лист пергаментной бумаги и распределите карамель по ее поверхности так, чтобы получился слой толщиной около 3 мм. Оставьте карамель застывать. Когда она застынет, отделите ее от бумаги или сковороды и начинайте осторожно откалывать от нее небольшие кусочки, которыми, как мозаикой, украсьте ваш торт.

4. Приготовьте спираль из карамели. Для этого нужна слегка остывшая, пластичная карамель, масло и скалка или несколько более тонких палочек по количеству необходимых спиралек. Смажьте маслом палочки и скатайте карамель в виде жгутов. Полученные жгуты намотайте на палочки или скалку и оставьте до затвердевания карамели. Когда карамель застынет, аккуратно снимите спиральки и украсьте ими ваш десерт.
5. Приготовить купол из карамели Разрежьте грейпфруты ровно пополам и смажьте маслом кожуру. Пергаментную бумагу также смажьте маслом и сверните в кулёк. Наполните его карамелью и срежьте небольшой уголок. Выдавливайте карамель на половинки грейпфрутов так, чтобы получалась тонкая сетка. Когда карамель застынет, снимите сетку с грейпфрута, делать это нужно как можно более аккуратно, потому что конструкция получается довольно хрупкой. Накройте получившимися куполами ваши пирожные и оригинальный десерт готов!
6. Оценить качество украшений по следующим показателям – форма, цвет, вкус, запах
7. Сфотографируйте полученные украшения.
8. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Лабораторная работа12

Тема 12. Техники нанесения рисунков на столовую посуду.

Название лабораторной работы: Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.

Ход выполнения

1. Изучить и освоить разработку и выполнение по творческому источнику.
2. Составить композицию на основе полученного рисунка
3. Нанести рисунки на столовую посуду.

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления посуда, весы, емкости;
2. Набор инструментов для декорирования, шприц для пищевых целей, столовая посуда
3. Профессиональные журналы.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Способы декорирования тарелок для кулинарных блюд. Как украсить тарелку? Способ весьма прост. Для этого необходим резервуар с тонким отверстием, заправленный растительным маслом и любые виды сухих специй, их смеси, сухие приправы, молотый кофе, сахарная пудра, подкрашенный сахарный песок и другие. Рисунок может быть простым, сложным, одноцветным, многоцветным. На чистую тарелку наносят растительным маслом желаемый рисунок, посыпают, например, куркумой, и проявляют рисунок, слегка потряхивая тарелку из стороны в сторону или слегка постукивая ладонью по ребру тарелки. Потом сдуваем излишки приправы. При умеренном нанесении приправы иногда удалять остатки не приходится. Очень важно, чтобы тарелка для рисования была идеально чистой, если вам не понравился рисунок, то тарелку необходимо вымыть с моющим средством, насухо протереть чистой тканью или салфеткой, подсушить. Важно использовать специи определённого помола, очень мелкие смазывают рисунок, а очень крупные - плохо прилипают. Одноцветные рисунки весьма просты в исполнении. Чтобы получить многоцветный рисунок выполняем часть рисунка маслом, наносим специи, «проявляем», затем выполняем следующую часть рисунка маслом, посыпаем специями, «проявляем», стараясь не попадать специями на предыдущую часть рисунка. Рисовать можно на разных

предметах сервировки: соусниках, фужерах и т.д. На любом блюде можно написать поздравление для своих гостей или близких.

Очень простой способ украшения белой тарелки с помощью шоколадного или другого соуса. Все, что осталось сделать в завершение, это положить туда кусочек тортика и подать на стол. Шоколадную смесь переложить в пирамидальный мешочек для создания украшений для торта (если такого нет, то можно просто в кулечек и сделать небольшое отверстие в уголке так, что бы можно было выдавливать пасту тонкой струйкой). Медленно выдавливайте пасту круговыми движениями до образования небольшого тортика.

Французы придумали создавать орнамент из шоколада на белой тарелке.

Получается очень изысканное дополнение к любому десерту на ней. Для начала необходимо шоколад правильно растопить, а потом перелить его в бумажный конус и приступить к декорированию.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
2. Изучите технику нанесения рисунков на столовую посуду:
   - тщательно вымыть белую тарелку и насухо вытереть её;
   - приготовить соус или другой пищевой ингредиент для росписи посуды;
   - сделать густой крем на основе муки, потом шоколад или какао порошок с ванилью и маслом растопить в микроволновке на протяжении 20 секунд, вытащить и тщательно перемешать и повторить процедуру 3 раза. Затем вручную смешать крем и шоколад до образования шоколадной пасты;
   - наполнить бумажный кулёк (корнет) или шприц для пищевых целей соусом
   - выполнить намеченный рисунок на тарелке
   - уложить на тарелку готовый десерт или изделий
3. Оценить качество украшений по следующим показателям – форма, цвет, запах
4. Сфотографируйте расписанную тарелку.
5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Лабораторная работа13

Тема 13. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.

Название лабораторной работы: Отработка техник оформления стеклянной посуды для подачи напитков.

Ход выполнения

3. Изучить и освоить разработку и выполнение по творческому источнику.
4. Составить композицию на основе полученного рисунка
3. Нанести рисунки на столовую посуду.

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления посуда, весы, емкости; доска разделочная, столовая посуда, стеклянная посуда для подачи напитков.

3. Профессиональные журналы.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Обязательное украшение для любого коктейля - это ободок из сахара или др.материала. Очень эффектно смотрится ободок из белой кокосовой стружки, мелкой шоколадной стружки или коричневого порошкового кофе. Края бокалов в пикантных коктейлях можно украсить ободком из крупнокристаллической соли, мелко - нарубленного зеленого лука, семян тмина или молотой нежно-сладкой паприки (сладкого перца). В

качестве "клейкого материала" для краев бокала для сладких напитков наряду с лимонным соком можно использовать апельсиновый сок или сок грейпфрутов, а также ликер, сироп и мед. Для пикантных коктейлей ободок делают на основе только лимонного сока. Бокалы с ободком следует приготовить заранее: ободок держится довольно долго.

Узкая длинная полоска из кожуры цитрусового, свернутая в спираль, служит не только для красоты, но и сильно ароматизирует коктейль.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
2. Изучите технику нанесения рисунков на стеклянную посуду для подачи напитков:
   Выполнить спираль из цитрусовых:
   - выберите плод правильной формы, с чистой кожурой;
   - ножом с желобком или картофелечисткой начните срезать кожуру с вытянутого кончика плода по всей окружности, как будто чистите яблоко;
   - работайте медленно и осторожно, чтобы срезать кожуру одной длинной полоской, при необходимости ее можно будет порезать на части;
   - соберите получившуюся полоску на шпажку или расправьте в виде спирали, закрепив один конец ленты за верхний край бокала, а другой опустите на дно.
3. Нанести ободок из сахарной пудры, соли и пр.
4. Дольку лимона надрежьте на глубину около 1 см.
5. Бокал для гостей переверните ножкой вверх и края смочите в лимонном соке.
6. Немного сахара (например, мелкокристаллический сахар, сахарный песок или белый, красный или разноцветный сахар) положите в блюдце и еще влажные края бокала постепенно прокрутите в сахаре.
7. После этого, продолжая держать бокал ножкой вверх, слегка постучите по нему, чтобы стряхнуть непрочно прилипший сахар.
8. Оценить качество украшений по следующим показателям – форма, цвет, запах
9. Сфотографируйте оформленный бокал.
10. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Лабораторная работа14

Тема 14. Подача блюд (изделий) с применением специальной посуды.

Название лабораторной работы: Подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды

Ход выполнения

1. Изучить теоретические основы подачи блюд с применением специальной посуды по творческому источнику.
2. Подготовить все виды специальной посуды для оригинальной подачи кулинарных и кондитерских блюд.

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1.Инструменты и приспособления столовые приборы, столовая посуда, подставки из стекла и зеркал, салфетки

2. Профессиональные журналы.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы

Сегодня среди наиболее сильных течений в гастрономии выделяется подача блюд в дегустационной манере, когда гостю в одной порции подается комплект разнообразных продуктов в определенных вкусовых сочетаниях и приготовленных по различным

рецептурам. Цель такой дегустационной подачи - демонстрация гармоничных вкусовых сочетаний, так называемое воспитание вкуса, формирование у потребителей высокой гастрономической культуры, которая на сегодняшний день в России оставляет желать лучшего.

Посуда – настолько повседневная вещь, что мы редко обращаем на нее внимание.

При этом посуда – это не только предмет первой необходимости на кухне, но и часть домашнего интерьера. Чтобы красиво сервировать стол и оригинально преподнести пусть даже самые обычные блюда, необходимо правильно подобрать посуду и аксессуары.

Посуда выполнена из высококлассных материалов, многие предметы стали настоящими образцами современного дизайна и выставлены в музеях по всему миру. Это столовые и чайные сервизы, графины, блюда, чашки и бокалы, а также посуду для приготовления и хранения пищи. Оригинальная посуда подчеркнет ваш изысканный вкус и приятно увидит ваших гостей – ведь в красивой посуде еда всегда кажется вкусней!

Сегодня стали очень популярны кулинарные школы и мастер-классы, издается множество книг рецептов и кулинарных журналов, открываются рестораны с дизайнерской кухней. Еда – теперь больше, чем средство поддержания жизнедеятельности. И если вы уже научились готовить всевозможные салаты, киши и тартары, то дело осталось за малым – правильно подать ваши изысканные блюда.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Прочитайте краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы.
2. Подготовить стеклянную посуду и зеркала к подаче. Проверить их чистоту
3. В посуду уложить подготовленные блюда, изделия
4. Подставки из стекла и зеркал установить на застеленном скатертью столе в соответствии с художественным замыслом и предложенной тематикой сервировки (по индивидуальному заданию преподавателя)
5. Уложить на подставки посуду с блюдами изделиями
6. Сфотографировать оформленный стол «Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды»
7. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь.

Задания для самостоятельной работы
ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Основные направления развития эстетики и дизайна в оформлении кулинарных блюд и кондитерских блюд.
2. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.
3. Основы рисунка. Орнамент. Цвет в композиции рисунка.
4. Карвинг- как искусство украшать кулинарные и кондитерские блюда.
5. Принципы декорирования кулинарных и кондитерских блюд.
6. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.
7. Выполнения украшений из овощей.
8. Выполнения украшений из фруктов.
9. Оформление блюд живыми цветами.
10. Выполнение украшений из сахарной пасты.
11. Выполнения украшений из карамели.
12. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду.

Требования к реферату

Реферат – краткая запись идей, содержащихся в разных источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферирование предполагает изложение какого-либо вопроса на основе классификации, обобщения, анализа и синтеза одного или нескольких источников.

Специфика реферата:

- не содержит развернутых доказательств, сравнений, рассуждений, оценок,
- дает ответ на вопрос, что нового, существенного содержится в тексте.

Виды рефератов

- по полноте изложения: информативные (рефераты-конспекты); индикативные (рефераты-резюме);
- по количеству реферируемых источников: монографические; обзорные.

Объем – 10-15 страниц.

Источники: необходимо использовать в реферате не менее пяти источников (ссылки на эти источники обязательны).

Структура реферата

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть

4.1…..

4.2…..

5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

Критерии оценивания:

1. Новизна реферированного текста: актуальность проблемы и темы; новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; наличие авторской позиции, самостоятельность суждений
2. Степень раскрытия сущности проблемы: соответствие плана теме реферата; соответствие содержания теме и плану реферата; полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованность способов и методов работы с материалом; умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы
3. Обоснованность выбора источников: круг, полнота использования литературных источников по проблеме; привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.)
4. Соблюдение требований к оформлению: правильное оформление ссылок на используемую литературу; грамотность и культура изложения; владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; соблюдение требований к объему реферата; культура оформления: выделение абзацев

5. Грамотность: отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; литературный стиль
6. Устная защита реферата: быстрый, четкий, аргументированный, полный ответ на основные и дополнительные вопросы; ориентация в материале; презентация к реферату; грамотность речи