

**Госкомитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 13. ДИЗАЙН В ПРОФЕССИИ

Программа подготовки квалифицированных рабочих , служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»

методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения
Ф. Я. Зиннатуллина

Протокол №
« 30 » « 08 » 2019 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

и.о. директора ГБПОУ УКИПиС
Т. А. Христофорова
« 30 » « 08 » 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»

заместитель директора по УПР
Н. В. Трегубова

« 30 » « 08 » 2019 г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Дизайн в профессии» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер и составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 610 н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики:

Баграмова Светлана Шамилевна – преподаватель междисциплинарного курса, высшая категория, заместитель директора по УВР

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-13
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14-19
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20-28
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29-32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	32-45

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 13. Дизайн в профессии** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 610 н профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования (программы повышение квалификации, программы профессиональной переподготовки) при наличии среднего профессионального и или высшего образования и для лиц получающих среднее профессиональное и или высшего образования;

На базе среднего общего или основного общего образования .

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис, туризм ; 43.01.09.Повар, кондитер

Данная программа составлена за счет часов вариативной части, с учетом пожеланий и рекомендаций работодателей и потребностей современного рынка труда, и особенностей национальной башкирской кухни и кухонь мира

. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> – Выполнять сервировку стола – Пользоваться инструментами для карвинга – Создавать стиль в украшении посуды, стола, блюд – Разрабатывать новые виды оформления – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий. – Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий и блюд. – Применять композиционные чувство и художественный вкус – Проявлять свою творческую индивидуальность . 	<ul style="list-style-type: none"> – Современных направлений в кулинарии: особенности молекулярной кухни, кухня фьюжн; принцип фламбе; использование сковороды вок.. – Современных направлений в кулинарии: использование букетов пряностей и оригинальных панировок; – Простейшие примеры декоративной нарезки , основы карвинга. Правила подбора профессиональных инструментов для карвинга. – Технику и варианты оформления блюд. – Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд. – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий – Основные приемы изготовления украшений для кондитерских изделий и блюд.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в ко-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>тором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объ-</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	яснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1 Введение	Содержание			
	1.	Введение. Цель и задачи учебной дисциплины Дизайн в профессии.	1	
Тема 1.1. Проявление профессионально-эстетического вкуса.	Содержание			
	2.	Основные сферы проявления профессионально-эстетического вкуса специалиста.	1	
	Содержание			
	3.	Основные правила этикета и сервировки стола.	1	
	Самостоятельная работа 1. Подготовить реферат «Правила поведения за столом» 2. Подготовить презентацию «Сервировка праздничного стола»			
Тема 1.2. Современные направления в кулинарии.	Содержание			
	4.	Современные направления в кулинарии: особенности молекулярной кухни.	1	
	Содержание			
	5.	Современные направления в кулинарии: кухня фьюжн; принцип фламбе; использование сковороды вок.	1	
	Содержание			
	6.	Современные направления в кулинарии: использование букетов пряностей и оригинальных панировок; копчение блюд (смокин ган); живые и засахаренные цветы; сусальное золото.	1	
Содержание				

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	7.	Декорирование тарелок соусами. Использование корнетика, кондитерского мешка, специализированной ложки для соуса.	1	
	Самостоятельная работа 1. Подготовить реферат «Новые тенденции в кулинарии» 2. Подготовить слайды «Декор тарелок соусами» 3. Составить кроссворд «Молекулярная кухня»			
Тема 1.3. Украшения из овощей.	Содержание			
	8.	Простые и сложные украшения из овощей. Карвинг. Красивая подача овощных блюд.	1	
	Самостоятельная работа 1. Составить композицию из овощей (карвинг). 2. Подготовить презентацию «Вальс овощных блюд».			
Тема 1.4. Дизайн блюд и гарниров.	Содержание			
	9.	Оригинальный дизайн подачи блюд из круп, макаронных изделий.	1	
	Содержание			
	10.	Уникальный дизайн подачи блюд из яиц, пресного теста.	1	
	Самостоятельная работа 1. Оформить панно из крупы. 2. Создать композицию из макаронных изделий. 3. Подготовить оформление из солёного теста.			
Тема 1.5.	Содержание			

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Новый подход в оформлении супов и соусов.	11.	Красивая подача супа, разновидности подачи.	1	
	12.	Представление индивидуального проекта на тему: «Суп Озель; Суп Гарбюр; Крем Дюбари; Рыбный суп «Буйабесс»	1	
	Содержание			
	13. 14.	Современный подход к дизайну подачи соусов. Представление индивидуального проекта на тему: «Соус пикан; Соус мадера; Песто из грецких орехов и капусты кале; Соус из белой фасоли с розмарином и шалфеем»	1 1	
Самостоятельная работа 1.Подготовить слайды по оформлению супов. 2.Сделать подбор информации про разновидности подачи соусов.				
Тема 1.6. Художественный процесс оформления блюд из рыбы.	Содержание			
	15.	Подача блюд из рыбы: художественный процесс оформления.	1	
	16.	Представление индивидуального проекта на тему: «Морской язык с беконом; Анчоусы карпаччо; Стейк из синего тунца; Тыква с треской в яично-молочном соусе»	1	
Самостоятельная работа 1. Подготовить реферат на тему: «Изысканность рыбных блюд». 2. Подготовить презентацию «Особенность оформления рыбных блюд» 3. Подготовить сообщение о рыбе Сибас, Дорада.				

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.7. Творческий подход в оформлении блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание			
	17.	Подача блюд из мяса: высокий стиль дизайна.	1	
	18.	Представление индивидуального проекта на тему: «Маринованная корейка молодого барашка со свежими овощами; Жаркое по бургунски; Медвежьи ребра с тыквой и глазурью; Вителло тонато»	1	
	Содержание			
	19. 20.	Красивая подача блюд из домашней птицы. Представление индивидуального проекта на тему: «Крылашки «Красный дьявол» с соусом блю-чиз; Котлеты де-воляй; Курица по-китайски; куриный шиш-кебаб»	1 1	
Самостоятельная работа 1.Подготовить презентацию «Оригинальность в оформлении мясных блюд». 2.Подготовить творческую работу на тему: «Самое необычное мясное блюдо». 3.Подбор информации про блюда из мяса диких животных.				
Тема 1.8. Эстетическая организация в оформлении холодных блюд и закусок.	Содержание			
	21. 22.	Эффективная подача холодных закусок. Представление индивидуального проекта на тему: «Салат Паризьен; Шоффуа из дичи; Дюбеля; Рольмопс»	1 1	
	Самостоятельная работа 1. Подготовить творческую работу на тему: «Принципы декорирования хо-			

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>лодных блюд и закусок».</p> <p>2.Подготовить презентацию «Возможные приёмы и способы оформления холодных блюд и закусок».</p> <p>3.Подготовить информационный блок «Сочетание цвета в современном искусстве оформления блюд».</p>		
Тема 1.9. Декорирование сладких блюд и напитков.	Содержание		
	23. Дизайнерский декор свежих фруктов и ягод.	1	
	24. Представление индивидуального проекта на тему: «Крамбл из клубники и ревеня; Горячий фруктовый шашлык; Карамелизированные бананы с грецким орехом, медом и йогуртом; Карамельные апельсины в шоколаде; Фраппе с ягодами»	1	
	Содержание		
	25. Необычная подача чая, кофе.	1	
26. Представление индивидуального проекта на тему: «Кон панна; Ристретто; Бабл ти; Кофе с маслом для гиков»	1		
	Самостоятельная работа		
	<p>1. Составить кроссворд «Подача чая и кофе».</p> <p>2. Подготовить реферат на тему: «Десерты».</p> <p>3. Подготовить презентацию «Декор сладких блюд».</p>		
	Содержание		

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.10. Дизайн в оформлении кондитерских изделий.	27.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий кремом. Дизайн в оформлении кондитерских изделий карамелью. Дизайн в оформлении кондитерских изделий глазурью.	1	
	28.	Представление индивидуального проекта на тему: «Новый «Банюфи»; пирожное «Хлоя»; Бейзи Фрейз; Баумкухен»	1	
	самостоятельная работа 1. Подготовить презентацию на тему: «Торты» 2. Подготовить презентацию на тему: «Пирожные» 3.Подготовить реферат на тему «Современные направления в оформлении кондитерских изделий»			
	Содержание			
	29.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий желе. Дизайн в оформлении кондитерских изделий мастикой. Дизайн в оформлении кондитерских изделий шоколадом	1	
30.	Представление индивидуального проекта на тему: «Банановый десерт с твилем кунжут, сорбэ и желе маракуйя; Чоколатини; Кроста-та; Ричарелли»	1		
31-32.	Дифференцированный зачет Дизайн в составлении подарочных наборов из кондитерских изделий.	2		
ИТОГО			32	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Дизайн в профессии», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники:

- Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет – М.: Академия, 2015г.;
- Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – М.:Академия, 2014 г.;

Дополнительные источники:

1. Кузнецова Л. С., В.П., Сиданова М. Ю. Производственное обучение профессии «кондитер» - М.: Академия, 2013 г.;
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - М.: Академия, 2014 г.;
3. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - М.: Академия, 2014 г.;
4. Бурчакова И. Ю., Ермилова С. Л. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - М.: Академия, 2014 г.;
5. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты - М.: Академия, 2013 г.;
6. Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров – М.: Академия, 2014г.;
7. Электронные учебники Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд из рыбы; Приготовление сладких блюд и напитков; Приготовление супов и соусов.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Хлебопродукты», «Люблю готовить», «Книга рецептов».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Умения:</p> <p>Выполнять сервировку стола</p> <p>Пользоваться инструментами для карвинга</p> <p>Создавать стиль в украшении посуды, стола, блюд</p> <p>Разрабатывать новые виды оформления</p> <p>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.</p> <p>Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий и блюд.</p> <p>Применять композиционные чувство и художественный вкус</p> <p>Проявлять свою творческую индивидуальность .</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p>-Практическое занятие</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Рефераты, доклады</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета-письменных/ устных ответов, -тестирования.</i></p>
<p>Знания:</p> <p>Современных направлений в кулинарии: особенности молекулярной кухни, кухня фьюжн; принцип фламбе; использование сковороды вок..</p> <p>Современных направлений в кулинарии: использование букетов пряностей и оригинальных пани-</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, опти-</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Рефераты, доклады по заданным темам</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на за-</i></p>

<p>ровок; Простейшие примеры декоративной нарезки , основы карвинга. Правила подбора профессиональных инструментов для карвинга. Технику и варианты оформления блюд. Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий Основные приемы изготовления украшений для кондитерских изделий и блюд.</p>	<p><i>мальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>чете</i></p>
---	---	--------------------