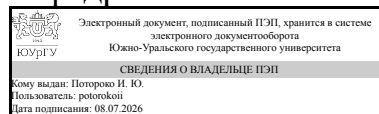


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



И. Ю. Потороко

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.ПО.14.01 Кулинарный и кондитерский дизайн  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**уровень** Бакалавриат

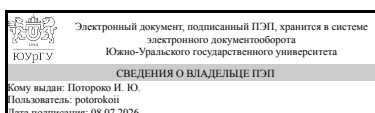
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания

**форма обучения** очная

**кафедра-разработчик** Пищевые и биотехнологии

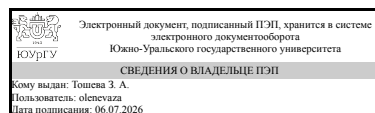
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,  
старший преподаватель



З. А. Тошева

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кулинарный дизайн» является получение студентами знаний об искусстве украшения блюд, карвинге, способах нарезки пищевых продуктов, классификации, подачи и оформлении холодных и горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, классификации отделочных полуфабрикатов. Выпускник по направлению подготовки «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач в производственно-технологической деятельности – осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования; в организационно-управленческой деятельности – оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции, осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания. Для решения данных задач инженер участвует в разработке и внедрении технологических процессов и режимов производства на выпускаемую продукцию; разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства; изучает и анализирует научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии соответствующего производства, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств; осуществляет постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходит повышение квалификации и переподготовку в соответствии со спецификой развития отрасли. В результате изучения дисциплины студенты должны иметь представление: - о инструментах необходимых для изготовления украшений из пищевых продуктов; - о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве продукции общественного питания; - о классификации кулинарной продукции; - о способах нарезки продуктов питания; - о карвинге; - об украшении холодных, горячих закусок, вторых блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских изделий пищевыми продуктами.

## Краткое содержание дисциплины

Перечень ключевых слов и словосочетаний, характеризующих содержание учебной дисциплины: продукты питания и сырье растительного и животного происхождения, карвинг, технологический процесс.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                                                 | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-6 Способен к разработке и внедрению новых технологических процессов производства продукции общественного питания | Знает: современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов; |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Умеет: использовать специализированный инвентарь и инструменты для изготовления украшений из продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность<br>Имеет практический опыт: оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Нет                                                           | Организация специальных видов питания, Организация функционального питания |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                                                                            |             | Номер семестра                     |
|                                                                            |             | 5                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 108         | 108                                |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 48          | 48                                 |
| Лекции (Л)                                                                 | 16          | 16                                 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 0           | 0                                  |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 32          | 32                                 |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 53,75       | 53,75                              |
| Самоподготовка к лабораторным работам                                      | 53,75       | 53.75                              |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 6,25        | 6,25                               |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | зачет                              |

### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                                                | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---|----|----|
|           |                                                                                 | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов | 6                                         | 2 | 0  | 4  |
| 2         | коктейли и их классификация                                                     | 6                                         | 2 | 0  | 4  |
| 3         | Украшения из фруктов                                                            | 6                                         | 2 | 0  | 4  |

|   |                               |   |   |   |   |
|---|-------------------------------|---|---|---|---|
| 4 | Бутерброды, их классификация. | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 5 | Холодные и горячие закуски    | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 6 | Вторые горячие блюда          | 4 | 0 | 0 | 4 |
| 7 | Сладкие блюда и напитки       | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 8 | Торты и пирожные              | 6 | 2 | 0 | 4 |
| 9 | Отделочные полуфабрикаты      | 2 | 2 | 0 | 0 |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---------------------------------------------------------|--------------|
| 1        | 1         | Карвинг                                                 | 2            |
| 2        | 2         | орнаменты и украшения из лимона                         | 2            |
| 3        | 3         | Украшение из бутербродов                                | 2            |
| 4        | 4         | Украшение холодных и горячих закусок                    | 2            |
| 5        | 5         | Украшение холодных и горячих закусок                    | 2            |
| 6        | 6         | Украшение сладких блюд и напитков                       | 0            |
| 7        | 7         | Украшение кондитерских изделий                          | 2            |
| 8        | 8         | Оформление изделий из теста                             | 2            |
| 9        | 9         | Изготовление картин, скульптур из пищевых продуктов     | 2            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

### 5.3. Лабораторные работы

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание лабораторной работы | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 1         | сочетание вкусовых качеств                              | 4            |
| 2         | 2         | украш из овощей                                         | 4            |
| 3         | 3         | украш из фруктов                                        | 4            |
| 4         | 4         | Бутерброды                                              | 4            |
| 5         | 5         | холод блюда                                             | 4            |
| 6         | 6         | сладкие блюда                                           | 4            |
| 7         | 7         | торты и пирожное                                        | 4            |
| 8         | 8         | вторые блюда                                            | 4            |

### 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС                        |                                                                                                                                                                                                                                                     |         |              |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Подвид СРС                            | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс                                                                                                                                                                          | Семестр | Кол-во часов |
| Самоподготовка к лабораторным работам | Чайка, О. В. Совершенствование технологии отделочного полуфабриката для мучных кондитерских изделий с повышенной пищевой ценностью Текст Автореф. дис. ... канд. техн. наук : Специальность 05.18.15 - Товароведение пищевых продуктов и технология | 5       | 53,75        |

|  |                                                                                                                                                                               |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | продуктов общественного питания О. В. Чайка ; науч. рук. А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технол. продуктов обществ. питания. - М., 2006. - 22 с. ил. электрон. версия |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля             | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                                                                                                                                               | Учитывается в ПА |
|------|----------|--------------------------|-----------------------------------|-----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 5        | Текущий контроль         | устный опрос                      | 1   | 10         | Отлично: 86-100% правильных ответов<br>Хорошо: 77-85% правильных отв<br>Удовлетворительно: 60-76% прав отв<br>Неудовлетворительно: менее 60% прав отв<br>Зачтено: за 60-100% прав отв<br>Не зачтено: менее 60% прав отв | зачет            |
| 2    | 5        | Бонус                    | Посещение                         | -   | 10         | Отлично: 86-100% правильных ответов<br>Хорошо: 77-85% правильных отв<br>Удовлетворительно: 60-76% прав отв<br>Неудовлетворительно: менее 60% прав отв<br>Зачтено: за 60-100% прав отв<br>Не зачтено: менее 60% прав отв | зачет            |
| 3    | 5        | Лабораторная работа      | Защита лабор.р. и их выполнение   | 1   | 10         | Отлично: 86-100% правильных ответов<br>Хорошо: 77-85% правильных отв<br>Удовлетворительно: 60-76% прав отв<br>Неудовлетворительно: менее 60% прав отв<br>Зачтено: за 60-100% прав отв<br>Не зачтено: менее 60% прав отв | зачет            |
| 4    | 5        | Промежуточная аттестация | зачет                             | -   | 10         | Отлично: 86-100% правильных ответов<br>Хорошо: 77-85% правильных отв<br>Удовлетворительно: 60-76% прав отв<br>Неудовлетворительно: менее 60% прав отв<br>Зачтено: за 60-100% прав отв<br>Не зачтено: менее 60% прав отв | зачет            |

### 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|----------------------|-----------------------------------------|
| зачет                        | в соответствии БРС   | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения | № |
|-------------|---------------------|---|
|-------------|---------------------|---|

|      |                                                                                                                                                                                                            | КМ |   |    |   |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|---|
|      |                                                                                                                                                                                                            | 1  | 2 | 3  | 4 |
| ПК-6 | Знает: современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов; |    |   | ++ |   |
| ПК-6 | Умеет: использовать специализированный инвентарь и инструменты для изготовления украшений из продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность   |    |   | ++ |   |
| ПК-6 | Имеет практический опыт: оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий                                                                                                                            |    |   | ++ |   |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Мучные кондитерские изделия с рецептурами [Текст] практ. рук. для проф. вузов : пер. с англ. ред.-сост. Д. Мэнли. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Профессия, 2013. - 759 с. ил., табл.

#### б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

#### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. учебное пособие

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

### Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий  | № ауд. | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|--------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лабораторные | 101    | компьютер                                                                                                                                        |

|         |        |  |
|---------|--------|--|
| занятия | (Л.к.) |  |
|---------|--------|--|