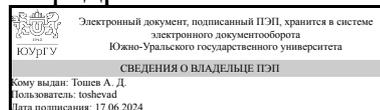


УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.ПО.04.01 Кулинарный и кондитерский дизайн  
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания**

**уровень** Бакалавриат

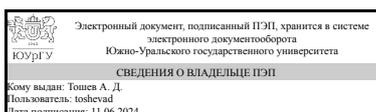
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания

**форма обучения** очно-заочная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

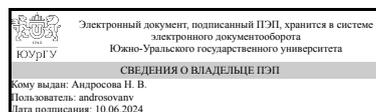
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., старший преподаватель



Н. В. Андросова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кулинарный дизайн» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области дизайна кулинарных и кондитерских изделий. Задачи изучения дисциплины: ознакомление студентов с классификацией, ассортиментом кулинарных и кондитерских изделий в общественном питании, со способами украшений, инструментами, техниками оформления этих изделий; формирование практического опыта в области кулинарного и кондитерского дизайна.

## Краткое содержание дисциплины

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6 ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Знает: современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания Умеет: работать специализированным инвентарем, инструментами Имеет практический опыт: современных технологий карвинга

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Организация функционального питания	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
Организация функционального питания	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов

## 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 30,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	24	24	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	16	16	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	77,75	77,75	
Подготовка к тестированию	35	35	
Подготовка к зачету	22,75	22,75	
Подготовка к лабораторным работам	20	20	
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	Основные принципы кулинарного дизайна. Современные тенденции оформления кулинарных и кондитерских изделий.	1	1	0	0
2	Кулинарный дизайн	15	3	0	12
3	Кондитерский дизайн	8	4	0	4

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные принципы оформления кулинарных и кондитерских изделий. Правила сочетания цветов, текстур при оформлении кулинарных и кондитерских изделий. Основные инструменты, необходимые для работы. Современные тенденции в оформлении блюд и изделий в общественном питании.	1
2	2	Карвинг. История возникновения, современное состояние развития карвинга в России и мире. Классификация и назначение основных инструментов для карвинга. Фрукты и овощи для карвинга: правило выбора, подготовка к работе, процесс вырезания, сохранение готовых работ. Основные украшения из фруктов и овощей. Композиции из фруктов и овощей.	1
3	2	Оформление холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок. основные требования к процессу приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Примеры оформления холодных блюд и закусок.	1
4	2	Оформление холодных и горячих напитков. Классификация коктейлей. Основные правила, приемы украшения коктейлей. Примеры украшения коктейлей. Классификация кофе и кофейных напитков. Правила и основные приемы украшения кофе и напитков на его основе.	1
5	3	Оформление тортов и пирожных. Классификация и особенности приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Украшения,	1

		выполняемые из крема: разновидности, техника выполнения, основные инструменты для работы с кремом. Украшения, выполняемые из мастики/марципана: разновидности мастики/марципана, инструменты для работы с мастикой/марципаном, техника обтяжки и лепки различных фигур. Оформление муссовых тортов и пирожных зеркальной глазурью и шоколадным велюром.	
6	3	Оформление пряничных изделий. Классификация пряников, технологические схемы изготовления сырцовых и заварных пряников. Основные этапы приготовления сырцовой глазури (айсинга). Разновидности и назначение сырцовой глазури. Инструменты, необходимые для работы с глазурью и пряниками. Основные приемы оформления пряничных изделий сырцовой глазурью. Примеры оформления пряничных изделий.	1
7	3	Украшения из карамели. Основные виды карамельной массы, их назначение. Сырье, используемое для приготовления карамели и его влияние на конечный результат. Инструменты, необходимые для работы с карамельной массой. Основные технологические этапы приготовления карамельной массы. Основные приемы работы с карамелью и примеры украшений из нее. Композиции из карамели.	1
8	3	Украшения из шоколада. Основы технологии получения шоколадных масс: используемое сырье, получение основных п/ф (какао тертое, какао масло), разновидности шоколадных масс. Полиморфизм какао масла и сущность процесса темперирования. Дефекты шоколада и способы их устранения и предотвращения. Инструменты, необходимые для работы с шоколадом. Основные приемы изготовления украшений из шоколадной массы и примеры украшения изделий.	1

## 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

## 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Украшения из овощей	2
2	2	Украшения из фруктов	2
3	2	украшение бутербродов	2
4	2	Украшение закусок	2
5	2	Украшение салатов	2
6	2	Украшение сладких блюд и напитков	2
7	3	Украшение изделий из бисквитного теста	2
8	3	Украшение изделий из пряничного теста	2

## 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	9	35
Подготовка к зачету	ОЛ, ДЛ	9	22,75
Подготовка к лабораторным работам	ОЛ, ДЛ	9	20

## 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	9	Текущий контроль	Лабораторные занятия	0,2	20	Защита лабораторных работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой лабораторной работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
2	9	Текущий контроль	Тест №1	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
3	9	Текущий контроль	Тест №2	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
4	9	Текущий контроль	Тест №3	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
5	9	Текущий контроль	Тест №4	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия	зачет

						используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
6	9	Текущий контроль	Тест №5	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
7	9	Текущий контроль	Тест №6	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
8	9	Бонус	Бонус-рейтинг	-	5	Бонус-рейтинг начисляется студенту за посещаемость и работу на лекционных занятиях. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
9	9	Промежуточная аттестация	Зачет	-	20	Зачет проводится в виде теста. Тест содержит 20 вопросов. Время для прохождения - 20 минут. Попыток - 2. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов больше или равно 60%. Возможно выставления зачета по результатам текущего контроля, при условии, что студент выполнил все КРМ по текущему контролю. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проводится в виде теста. Тест содержит 20 вопросов. Время для прохождения - 20 минут. Попыток - 2. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	<p>проверяет правильность ответов. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов больше или равно 60%.</p> <p>Возможно выставления зачета по результатам текущего контроля, при условии, что студент выполнил все КРМ по текущему контролю. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p>	
--	---	--

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-6	Знает: современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Умеет: работать специализированным инвентарем, инструментами	+								+
ПК-6	Имеет практический опыт: современных технологий карвинга	+								+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

### 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### Печатная учебно-методическая документация

##### а) основная литература:

- Кулинарный и кондитерский дизайн [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" и др. специальностям А. Д. Тошев и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. пищевых технологий, Каф. Хлебопекар. и кондитер. пр-во ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 187, [1] с. ил.

##### 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:

- Кулинарный и кондитерский дизайн [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" и др. специальностям А. Д. Тошев и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. пищевых технологий, Каф. Хлебопекар. и кондитер. пр-во ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 187, [1] с. ил.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

#### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание

1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a> (дата обращения: 30.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользова...
2	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Искусство оформления блюд и кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Д. Тошев, Т. А. Пономарева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Кафедра технологии и организации питания ; ЮУрГУ. — URL: <a href="https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000428000&amp;dtype=F&amp;">https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000428000&amp;dtype=F&amp;</a>

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 занятия	101 (3Г)	Оборудование для лабораторных занятий
Лекции	325 (3)	Мультимедийное оборудование