ОГАПОУ Сарорусский колледж производственных технологий и экономики

**Рабочая программа**

Факультатива «Искусство украшения блюд»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |  |
| --- | --- |
|  | Разработчик: Нестеренко М.И.,  преподаватель спецдисциплин  ОГАПОУ «СКПТиЭ» |

Старая Русса, 2018 год

**Пояснительная записка**

Программа факультатива «Искусство украшения блюд» предназначена для подготовки студентов по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами практических умений и навыков. Необходимых для осуществления профессиональной деятельности в области украшений блюд, тарелок, создание композиций для оформления банкетных столов, развитие творческих способностей.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- Основные направления карвинга;

- Термины и определения в данной области;

- Ассортимент сырья и готовых изделий;

- Основные и дополнительные инструменты;

- Условия и способы хранения сырья.

Студент должен уметь:

- Подбирать качественное сырье;

- Выполнять различные способы резки;

- Создавать тематические композиции;

- Пользоваться инструментами;

- Обеспечивать качество при хранении.

Программа предусматривает теоретические занятия и практические уроки.

Знания и навыки. Полученные на факультативных занятиях, способствуют развитию воображения, вкуса и творческих способностей студентов.

На заключительном занятии студенты самостоятельно выполняют творческую работу по изготовлению композиции.

**Тематический план факультатива**

**«Искусство украшения блюд»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Кол-во  часов |
| 1 | Введение | 2 |
| 2 | Украшение из фруктов | 8 |
| 3 | Украшения из овощей | 16 |
| 4 | Украшения из яиц и масла | 4 |
| 5 | Украшение тарелок и больших блюд | 6 |
| 6 | Композиции из овощей и фруктов | 12 |
|  | Итого: | 48 |

**Учебная программа факультатива «Искусство украшения блюд»**

**Тема 1. Введение**

Студент должен знать:

Понятие – карвинг, коннелирование, карбование. Восточные направления карвинга, их сходства и отличия. Основные и дополнительные инструменты для вырезания. Продукты используемые для украшения и композиций.

Должен уметь:

Подбирать инструменты для вырезания и пользоваться ими. Определять количество овощей и фруктов.

**Тема 2. Украшения из фруктов**

Студент должен знать:

Требования к качеству фруктов. Ассортимент. Правила подготовки и обработки изделий, фруктов. Сроки и температуры хранения фруктов и готовых изделий. Последовательность действий.

Должен уметь:

Выбирать качественные плоды. Обеспечивать сохранность, соблюдая нормы санитарии. Вырезать изделия из яблок, лимона, апельсина, киви, грейтфрукта. Улучшать аромат фруктов, предохранять их от потемнения.

**Тема 3. Украшения из овощей**

Студент должен знать:

Требования к качеству овощей и зелени. Ассортимент изделий из них. Правила подготовки и обработки. Сроки хранения. Совместимость продуктов по цветной гамме, вкусу и запаху.

Должен уметь:

Выбирать качественные овощи и зелень. Вырезать изделия из помидор, огурца, перца. Лука, редиса, авокадо, моркови, капусты. Сохранять изделия от увядания. Обрабатывать поверхность изделий желе.

**Тема 4. Украшения из яиц и масла**

Студент должен знать:

Виды яиц. Правила варки. Правила, сроки и температуры хранения яиц и масла. Ассортимент изделий из яиц и масла. Перечень необходимых инструментов.

Должен уметь:

Определять свежесть яиц и масла. Изготавливать украшения из масла в виде розы, шариков, рулета, ромбов. Вырезать из яиц ромашки, цветки ландыша.

**Тема 5. Украшение тарелок и больших блюд**

Студент должен знать:

Основные принципы оформления тарелок с порционными блюдами: расположение еды на тарелки, подбор цветов, форму и внешний вид. Вид желе. Правила работы с желе. Инструменты для работы.

Должен уметь:

Приготавливать желе для фруктов, для мясных и рыбных блюд, вырезать желе. Украшать края тарелок фруктами, овощами. Фестонами. Украшать дно тарелок и больших блюд желе и соусами. Сочетать цветовую и вкусовую гамму.

**Тема 6. Композиции из овощей и фруктов**

Студент должен знать:

Совместимость продуктов, предназначенных для композиции. Последовательности выполнения работ. Санитарные требования. Сроки и температуры хранения изделий.

Должен уметь:

Проявлять творческие способности. Фантазию, аккуратность при выполнении композиции. Пользоваться инструментами, соответствовать заданной тематики. Создавать композиции для украшения стола и для детских праздников.

**Используемая литература**

1. Ода Титц, Хельга Флориан «Украшение блюд из овощей и фруктов», М. «Мир», 2006г.
2. Ирина Степанова «Фантазии из овощей и фруктов». М.: Эксмо. 2006г.
3. Рудольф биллер «Как украсить блюдо», М.:Аст-пресс книга, 2003г.
4. Умболот Эмманюэль. Жаклин Филини «Как декорировать блюда». М.: Аст-пресс книга, 2002год.
5. Люден Прохазка «Вырезаем из овощей и фруктов». Х.: Книжный клуб, 2006год.