

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ

ДИЗАЙН ВИРОБНИЦТВА

РЕГІОНАЛЬНА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

Схвалено навчально-методичною Радою при Навчально-методичному центрі професійно-технічної освіти у Сумській області (протокол № 3 від 31.08.2018)

Укладачі:

- Берченко Т.А., майстер виробничого навчання ДНЗ «Сумський центр професійно-технічної освіти харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу» за професією «Кухар, кондитер»
- Грицай А.В., викладач професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Лебединське вище професійне училище лісового господарства» за професією «Кухар, кондитер»
- Клименко М.М., викладач професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище» за професією «Офіціант, бармен»
- Темченко О.В., методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області

Дизайн виробництва. Регіональна навчальна програма / Укладачі: Т.А. Берченко, А.В. Грицай, М.М. Клименко, О.В. Темченко. – Суми.-2018. – 10 с.

Зміст програми спрямований на оволодіння додатковими професійними компетентностями у сфері харчових технологій та ресторанного господарства за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант».

Пояснювальна записка

Новий етап розвитку закладів професійної (професійно-технічної) освіти, що здійснюють підготовку фахівців ресторанного господарства, пов'язаний із запровадженням компетентнісного підходу до формування змісту та організації освітнього процесу. Враховуючи особливості регіонального ринку праці, сучасний кваліфікований робітник потребує розширення своїх професійних та ключових компетентностей.

Серед закладів ресторанного господарства є такі, що привертають увагу своєю оригінальністю. На Сумщині багато ресторанів і кафе, що радують відвідувачів не лише гарною кухнею, а й цікавим дизайном в інтер'єрі, в оформленні кулінарних страв, кондитерських виробів та напоїв.

З метою розширення професійних компетентностей, формування в майбутніх кваліфікованих робітників знань та практичних навичок з організації виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства відповідно до актуальних тенденцій дизайну та вимог регіонального ринку праці, у зміст навчання за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант» включено додаткові професійні компетентності - регіональну навчальну програму «Дизайн виробництва»

Програма складається з 12 тем. Для відпрацювання практичних навичок кожна тема містить лабораторно-практичні роботи.

Регіональна програма «Дизайн виробництва» за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант» розрахована на 35 годин.

Програма рекомендована для первинної професійної підготовки, професійно-технічного навчання, перепідготовки і підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Кількість годин програми орієнтовна, викладач має право довільно розподіляти їх, урахувавши пропозиції роботодавців.

Дизайн виробництва
за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант»

Тематичний план

№ з/п	Теми	Кількість годин (орієнтовно)	
		Усього	З них ЛПР
1	Основні закономірності дизайну та стилю	1	
2	Використання основ композиції і правил теорії кольору	2	
3	Дизайн в інтер'єрі підприємств харчування	2	
4	Застосування принципів дизайну в обслуговуванні	3	2
5	Дизайн в оформленні кулінарних страв	3	2
6	Сировина та матеріали, що застосовуються в оздобленні кулінарних страв	2	
7	Оформлення і подача закусок	3	2
8	Оформлення і подача напоїв	3	2
9	Оформлення і подача гарячих страв і гарнірів	3	2
10	Дизайн в оформленні кондитерських виробів та солодких страв	7	4
11	Сировина та матеріали, що застосовуються в оздобленні кондитерських виробів та солодких страв	3	2
12	Подача та оформлення кондитерських виробів та солодких страв	3	2
	Усього:	35	18

Тема 1. Основні закономірності дизайну та стилю

Поняття дизайну та стилю на підприємствах харчування.

Основні поняття та термінологія.

Дизайн та створення концепції підприємства харчування.

Засоби та принципи дизайну при створення фірмового стилю підприємства.

Тема 2. Використання основ композиції і правил теорії кольору

Композиційні закони, принципи, засоби і прийоми. Закони композиції (закон рівноваги, закон єдності і супідрядності). Засоби гармонізації

композиції (ритм; контраст, нюанс, тотожність; пропорції; масштаб). Види композиції (фронтальна, об'ємна, глибинно-просторова).

Кольорознавство.

Тема 3. Дизайн в інтер'єрі підприємств харчування

Дизайн інтер'єрів приміщень для відвідувачів.

Барна стійка. Відкрита кухня.

Концептуальні ідеї в інтер'єрі підприємств харчування. Стилiзація інтер'єрів підприємств харчування.

Тема 4. Застосування принципів дизайну в обслуговуванні

Сервірування столу. Використання аксесуарів у сервіруванні. Дизайн тематичних столів. Оформлення меню та винних карт. Форма обслуговуючого персоналу.

Лабораторно-практична робота

Сервірування столу.

Тема 5. Дизайн в оформленні кулінарних страв

Основні напрямки дизайну кулінарних страв.

Молекулярна кухня.

Стиль фьюжн у кулінарії.

Лабораторно-практична робота

Арт-візаж у кулінарії. Карвінг.

Тема 6. Сировина та матеріали, що застосовуються в оздобленні кулінарних страв

Професійний інвентар та обладнання.

Сировина, що застосовується при оздобленні кулінарних страв.

Професійні прийоми застосування сировини.

Тема 7. Оформлення і подача закусок

Оформлення і подача холодних закусок.

Оформлення і подача гарячих закусок.

Лабораторно-практична робота

Оформлення і подача закусок у банкетному виконанні.

Тема 8. Оформлення і подача напоїв

Оформлення і подача холодних напоїв.

Оформлення і подача безалкогольних напоїв.

Оформлення і подача алкогольних напоїв.

Лабораторно-практична робота

Оформлення і подача напоїв.

Тема 9. Оформлення і подача гарячих страв і гарнірів

Оформлення і подача перших страв.

Оформлення і подача гарнірів.

Лабораторно-практична робота

Оформлення і подача страв

Тема 10. Дизайн в оформленні кондитерських виробів та солодких страв

Основні напрямки дизайну кондитерських виробів та солодких страв.

Лабораторно-практична робота

Технологія роботи з шоколадом, карамеллю, мастикою, желе.

Використання харчових принтерів.

Використання гелів.

Цукерки ручного приготування. Інвентар та інструменти для їх приготування.

Лабораторно-практична робота

Англійська техніка виконання квітів.

Тема 11. Сировина та матеріали, що застосовуються в оздобленні кондитерських виробів та солодких страв

Техніка роботи з шоколадом та інвентар.

Техніка роботи з мастикою та інвентар.

Техніка роботи з карамеллю та інвентар. Виготовлення постаментів для тортів.

Лабораторно-практична робота

Застосування готових декоративних елементів.

Тема 12. Подача та оформлення кондитерських виробів та солодких страв

Історія подавання солодких страв.

Прийоми декорування кондитерських виробів.

Лабораторно-практична робота

Складання композицій.

Контрольні завдання

1. Розкрити поняття дизайну та стилю на підприємствах харчування.
2. Розкрити суть дизайну столового посуду.
3. Розкрити суть дизайну столової білизни.
4. Охарактеризувати принципи кольорового оформлення інтер'єру.
5. Розповісти про колір та зорові ілюзії.
6. Дати психофізіологічну характеристику кольору.
7. Яке значення кольору в формуванні виробів?
8. Дати характеристику психофізіологічного впливу кольорів на людину.
9. Охарактеризувати закони змішування кольорів.
10. Охарактеризувати дизайн інтер'єрів приміщень для відвідувачів.
11. Охарактеризувати дизайн барної стійки.
12. Дати характеристику концептуальним ідеям в інтер'єрі підприємств харчування.
13. У чому полягає суть стилізації інтер'єрів підприємств харчування?
14. Які ви знаєте основні способи сервірування столів?
15. Який новітній столовий посуд та столову білизну використовують для сервірування столів?
16. Які аксесуари використовуються в сервіруванні столів?
17. Які особливості дизайну тематичних столів?
18. Як здійснюється оформлення меню та винних карт?
19. Які вимоги ставляться до форменого одягу обслуговуючого персоналу?
20. У чому полягають основи молекулярної кухні?
21. Які особливості стилю фьюжін?
22. Які ви знаєте основні напрямки дизайну кулінарних страв?
23. Які інструменти застосовують для карвінгу?
24. Який професійний інвентар та обладнання застосовують в оздобленні кулінарних страв? Дайте йому характеристику.
25. Яка сировина застосовується при оформленні кулінарних страв?
26. Які сучасні професійні прийоми застосування сировини в оздобленні кулінарних страв ви знаєте?
27. Які сучасні способи оформлення і подавання холодних закусок ви знаєте?
28. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання гарячих закусок.
29. Охарактеризувати способи оформлення і подавання закусок у банкетному виконанні, що використовуються у вашому регіоні.
30. Назвати сучасні способи оформлення і подавання холодних напоїв.

31. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання безалкогольних напоїв, що використовуються у вашому регіоні.
32. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання алкогольних напоїв.
33. Чи використовують національні традиції в оформленні і подаванні перших страв у вас в регіоні?
34. Назвати сучасні способи оформлення і подавання гарнірів.
35. Охарактеризувати основні напрямки дизайну кондитерських виробів та солодких страв.
36. Охарактеризувати технологію роботи з шоколадом, карамеллю, мастикою, желе.
37. Охарактеризувати використання харчових принтерів.
38. Охарактеризувати особливості використання гелів.
39. Назвати та охарактеризувати інвентар та інструменти для виготовлення цукерок ручного приготування.
40. Охарактеризувати особливості англійської техніки виконання квітів.
41. Охарактеризувати особливості техніки роботи з шоколадом.
42. Охарактеризувати особливості техніки роботи з мастикою.
43. Охарактеризувати особливості техніки роботи з карамеллю.
44. Охарактеризувати процес виготовлення постаментів для тортів.
45. Охарактеризувати особливості застосування готових декоративних елементів.
46. Розповісти про історію подавання солодких страв.
47. Охарактеризувати прийоми декорування кондитерських виробів.
48. Охарактеризувати особливості складання композицій.

Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів

Повинен знати:

- основні закономірності дизайну та стилю підприємств ресторанного господарства;
- основні тенденції в дизайні підприємств ресторанного господарства різних типів;
- основи композиції, відповідність кольорів, історію стилів;
- застосування принципів дизайну в інтер'єрі підприємств ресторанного сервісу, в обслуговуванні відвідувачів;
- сучасні тенденції сервіровки і подавання страв;
- основні напрямки дизайну кулінарних страв;
- характеристику сировини та матеріалів, що застосовуються в оздобленні кулінарних страв, кондитерських виробів та солодких страв;
- сучасний стиль оформлення та подачі закусок, напоїв, гарячих страв і гарнірів, кондитерських виробів та солодких страв;
- основи рекламної діяльності закладів ресторанного господарства;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;
- вимоги охорони праці, норми санітарії та особистої гігієни;
- основи раціональної організації праці.

Повинен уміти:

- організувати робоче місце;
- вибирати напрям проектування в області дизайну підприємств ресторанного господарства;
- проводити компонування, підбирати кольори в інтер'єрі підприємств ресторанного господарства;
- брати участь у розробці способів подавання страв та сервірування столів;
- використовувати новітню сировину та матеріали в оздобленні кулінарних страв, кондитерських виробів та солодких страв;
- володіти прийомами та навичками сучасних способів оформлення та подачі закусок, напоїв, гарячих страв і гарнірів, кондитерських виробів та солодких страв;
- складати меню та карту вин у відповідності з сучасними вимогами;
- користуватись новітнім устаткуванням та інвентарем;
- вирішувати проблемні ситуації;
- дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.

Список використаних джерел

1. Бартошук Л.А., Бартошук Л.В., Морозов А.М. Естетика та професійна етика у закладах ресторанного господарства. Курс лекцій.-К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2005.
2. Борисова О.В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства / О. В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: [зб. наук. праць]. - Харків: ХДУХТ, 2009. – С. 72-77.
3. Доманцевич Н.І., Полікарпов І.С. Естетика товарів народного споживання і дизайн. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 1995.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: «Ліра-К», 2010. – 388 с.
5. Афанасьєв І. Діловий етикет. – К.: Альтрес, 2003.
6. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. – 2005. – № 1. – С.5-11.