

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Кулинарный дизайн

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестр : 5

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	5
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4
2	Всего часов	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	65
4	Лекции, час.	14
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	42
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	24
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	79
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	Э

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Аширова Н. Н.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; в части следующих результатов обучения:	
з2. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	
у1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг	
Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:	
з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Кулинарный дизайн	
ОПК.3.з2 знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	
1.о грамотном подборе оформления блюд	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.з9 знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
2.о сырье и технологиях, применяемых для декоративных элементов блюд, с учетом последних тенденций	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.3.у1 уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг	
3.технологию приготовления декоративных элементов, используемых для подачи блюд, согласно следующим техникам: -карвинг; -карамель; -шоколад.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
4.грамотно подобрать и изготовить декоративные элементы для оформления блюд, с учетом современных тенденций (корзинки, чипсы и т.д), цветовой и вкусовой гаммы.	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
5.выдерживать технологические процессы, используемые при оформлении блюд	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения
Семестр: 5			
Дидактическая единица: Современные приемы дизайнерского подхода к оформлению и подачи блюд			
1. Сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы продуктов при создании декоров	0	2	1, 2, 3

2. Правила и приемы декорирования блюд	0	1	1, 2, 3
3. Декоры из чипсов	0	1	1, 2, 3
4. Декорирование соусами	0	1	1, 2, 3
5. Декоры из теста, сыра	0	1	1, 2, 3
6. История карвинга. Характеристика и назначение инструментов для карвинга	0	1	1, 2, 3
7. Подготовка продуктов для карвинга и технология выполнения декоративных элементов	0	1	1, 2, 3
Дидактическая единица: Современный рынок материалов для выполнения декоративных элементов из марципана, мастики и карамели			
8. Технология выполнения и использование декоративных элементов из марципана, мастики при оформлении десертов и кондитерских изделий	0	2	1, 2, 3
9. Технология выполнения и использование декоративных элементов из шоколада при оформлении десертов и кондитерских изделий	0	1	1, 2, 3
10. Технология выполнения и использование декоративных элементов из карамели при оформлении десертов и кондитерских изделий	0	1	1, 2, 3
Дидактическая единица: Применение декоративных элементов при оформлении и подачи банкетных блюд			
11. Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок	0	1	1, 2, 3
12. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд	0	1	1, 2, 3

Таблица 3.2

Темы лабораторных работ	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 5				
Дидактическая единица: Современные приемы дизайнерского подхода к оформлению и подачи блюд				
1. Карвинг из сырых овощей и фруктов 1. Фигурная нарезка из сырых овощей: лука, моркови, огурца (листок), картофеля 2. Составление композиций 3. Вырезание из яблок лебедей	4	6	1, 2, 3, 4, 5	1. Студенты докладывают о видах фигурной нарезки сырых овощей 2. Изучают инструменты для карвинга 3. Самостоятельно подготавливают овощи и вырезают декоративные элементы из сырых овощей 4. Вырезают из яблок лебедей 5. Создают композиции и оценивают органолептические показатели (внешний вид) приготовленных декоративных элементов 6. Защищают работу

2. Карвинг из вареных овощей 1. Фигурная нарезка (карвинг) декоративных элементов из вареных овощей 2. Выполнение овощной решетки для гарниров 3. Составление композиций	4	6	1, 2, 3, 4, 5	1. Студенты докладывают о видах фигурной нарезки вареных овощей 2. Изучают инструменты для карвинга 3. Самостоятельно подготавливают вареные овощи и вырезают из них декоративные элементы 4. Создают композиции и оценивают органолептические показатели (внешний вид) приготовленных декоративных элементов 5. Защищают работу
Дидактическая единица: Современный рынок материалов для выполнения декоративных элементов из марципана, мастики и карамели				
3. Технология приготовления чипсов из различных продуктов 1. Приготовление чипсов из отварной свеклы, моркови разными способами 2. Приготовление чипсов из лимона, лайма, яблок и груш	4	6	1, 2, 3, 4, 5	1. Докладывают о технологии приготовления чипсов из различных овощей и плодов 2. Самостоятельно подготавливают овощи и фрукты, готовят чипсы из свеклы, моркови, цитрусовых, яблок и груш 3. Студенты самостоятельно оценивают органолептические показатели (внешний вид) декоративных элементов и защищают выполненную работу
4. Технология приготовления декоративных элементов из теста и сыра. Декоры из соусов, масляных смесей. 1. Приготовление тулипного теста и декоры из него 2. Приготовление сырных корзинок и шариков из спагетти 3. Приготовление соуса "Песто", дрессинга свекольного, масляных смесей (решетка из масла), ландспика.	3	6	1, 2, 3, 4, 5	1. Студенты докладывают о технологии приготовления тулипного теста и использования сыра для корзинок 2. Студенты самостоятельно готовят тесто и декоры из него, сырные корзиночки и шарики из спагетти 3. Самостоятельно готовят соус "Песто", дрессинг свекольный, масляные смеси для решетки из масла, ланспик. 4. Студенты самостоятельно оценивают органолептические показатели (внешний вид) декоративных элементов 5. Защищают выполненную работу

5. Технология приготовления декоративных элементов из карамели, шоколада и марципана 1.Технология приготовления декоративных элементов из карамели 2. Технология приготовления декоративных элементов из шоколада 3.Технология приготовления декоративных элементов из шоколада	3	6	1, 2, 3, 4, 5	1.Доклаживают о технологии приготовления карамельной смеси, мастики и шоколада 2 Самостоятельно готовят декоры из карамели, мастики и шоколада 3. Оценивают выполненную работу и защищают ее.
6. Приготовление и банкетное оформление и подача блюда "Рыба заливная с гарниром" 1.Подготовка заливной рыбы 2.Подготовка декоративных элементов для банкетной подачи блюда 3.Оформление и декорирование блюда "Рыба заливная с гарниром"	3	6	1, 2, 3, 4, 5	1. Студенты докладывают о технологии приготовления блюда "Рыба заливная с гарниром" по подготовленным (домашнее задание) ТК 2.Самостоятельно приготавливают блюдо "Рыба заливная с гарниром", оформляют с использованием декоративных элементов 3.Оценивают приготовленное блюдо по органолептическим показателям 4.Защищают выполненную работу.
Дидактическая единица: Применение декоративных элементов при оформлении и подачи банкетных блюд				
7. Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок 1.Подготовка различных основ для канапе, банкетных закусок 2.Подготовка продуктов для банкетных закусок 3.Оформление и декорирование и подача банкетных закусок	3	6	1, 2, 3, 4, 5	1.Студенты докладывают о технологии приготовления, оформления и подачи банкетных закусок по подготовленным (домашнее задание) ТК 2.Самостоятельно приготавливают банкетные закуски и оформляют с использованием декоративных элементов 3.Оценивают приготовленные банкетные закуски по органолептическим показателям 4.Защищают выполненную работу

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 5				
1	Подготовка к занятиям	1, 2, 3, 4	52	5

В начале каждой лабораторной работы проводится короткий опрос студентов по теме занятия с целью выявить уровень их подготовки. В ходе самостоятельной подготовки к лабораторным занятиям студенты должны быть теоретически готовы к каждому занятию, для этого они:

- пользуются лекционными материалами, основной и дополнительной, методической литературой, видами электронной информации;
- отвечают на вопросы для самоподготовки;
- изучают технологические операции при приготовлении декоративных элементов: Аширова Н. Н. Кулинарный дизайн [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls#. - Загл. с экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2	Подготовка к аттестации	1, 2, 3, 4, 5	27	2
---	-------------------------	---------------	----	---

При подготовке к экзамену студенты самостоятельно:

- повторяют лекционный материал;
- изучают современные зарубежные технологии производства декоров для индустрии питания;
- повторяют на вопросы для самоподготовки;
- повторяют все задания к лабораторным работам;
- пользуются основной и дополнительной, методической литературой;
- используют электронные ресурсы, Интернет, подробная информация приведена в приложениях №1 №2 : Аширова Н. Н. Кулинарный дизайн [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls#. - Загл. с экрана.

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Консультирование	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Контроль	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; ЭБС:ЭБС НГТУ

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм	Коды формируемых компетенций
1	Тренинг	ОПК.3; ПК.1;
Формируемые умения: 32. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; 39. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; у1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг; у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции		
Краткое описание применения: Применяется при проведении лабораторных занятий в форме мастер-классов		
Подробная информация об использовании технологии приводится в "Аширова Н. Н. Кулинарный дизайн [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls# . - Загл. с экрана."		

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 5		
<i>Лабораторная:</i>	30	60
Контролирующие материалы приводятся в "Аширова Н. Н. Кулинарный дизайн [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls# . - Загл. с экрана."		
<i>Экзамен:</i>	20	40
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Аширова Н. Н. Кулинарный дизайн [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls# . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля
		Экзамен
ОПК.3	з2. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	+
	у1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг	+
ПК.1	з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+
	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Общественное питание. Мир в твоей тарелке [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63746.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39939.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для ПТУ / Н. А. Анфимова, Т. И. Захарова, Л. Л. Татарская. - М., 1987. - 365, [1] с., [4] л. ил. : ил.

2. Блюда разных стран / сост. В. В. Турыгин. - Краснодар, 1992. - 271 с.
3. Губа Н. И. Кулинария : справочное пособие / Н. И. Губа, Б. Г. Лазарев. - Киев, 1989. - 262, [1] с. : ил.
4. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептов : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268
5. Линде Г. Приятного аппетита! / Г. Линде, Х. Кноблах. - М., 1971. - 295 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Аширова Н. Н. Кулинарный дизайн [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls#. - Загл. с экрана.
2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

8.2 Специализированное программное обеспечение

- 1 Office
- 2 Windows

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекционных и лабораторных занятий

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных занятий

2	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных занятий
3	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных занятий
4	Весы ПВ-6	Для проведения лабораторных занятий
5	Стол производственный	Для проведения лабораторных занятий
6	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	Для проведения лабораторных занятий
7	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных занятий
8	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных занятий
9	Холодильник (витрина) Бирюса 152Е	Для проведения лабораторных занятий
10	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных занятий

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Кулинарный дизайн» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций: промежуточная аттестация (экзамен)
ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	з2. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	Декорирование соусами Декоры из теста, сыра Декоры из чипсов История карвинга. Характеристика и назначение инструментов для карвинга Карвинг из вареных овощей 1.Фигурная нарезка (карвинг) декоративных элементов из вареных овощей 2. Выполнение овощной решетки для гарниров 3. Составление композиций Карвинг из сырых овощей и фруктов 1.Фигурная нарезка из сырых овощей: лука, моркови, огурца (листик), картофеля 2.Составление композиций 3. Вырезание из яблок лебедей Подготовка продуктов для карвинга и технология выполнения декоративных элементов Правила и приемы декорирования блюд Приготовление и банкетное оформление и подача блюда «Рыба заливная с гарниром» 1.Подготовка заливной рыбы 2.Подготовка декоративных элементов для банкетной подачи блюда 3.Оформление и декорирование блюда «Рыба заливная с гарниром» Сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы продуктов при создании декоров Технология выполнения и использование декоративных элементов из карамели при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология выполнения и использование декоративных элементов из марципана, мастики при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология выполнения и использование декоративных элементов из шоколада при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология приготовления декоративных элементов из карамели, шоколада и марципана 1.Технология приготовления декоративных элементов из карамели 2. Технология приготовления декоративных элементов из шоколада 3.Технология приготовления декоративных элементов из шоколада Технология приготовления декоративных элементов из теста и сыра. Декоры из соусов, масляных смесей. 1. Приготовление тюльпанного теста и декоры из него 2. Приготовление сырных корзинок и шариков из спагетти 3.Приготовление соуса «Песто», дрессинга свекольного, масляных смесей (решетка из масла), ландспика. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок 1.Подготовка различных основ для канапе, банкетных закусок 2.Подготовка продуктов для банкетных закусок 3.Оформление и декорирование и	Экзамен, вопросы 1–38

		подача банкетных закусок Технология приготовления чипсов из различных продуктов 1.Приготовление чипсов из отварной свеклы, моркови разными способами 2 Приготовление чипсов из лимона, лайма, яблок и груш	
ОПК.3	у1. уметь правильно осуществлять технологический контроль качества продуктов питания и услуг	Декорирование соусами Декоры из теста, сыра Декоры из чипсов История карвинга. Характеристика и назначение инструментов для карвинга Карвинг из вареных овощей 1.Фигурная нарезка (карвинг) декоративных элементов из вареных овощей 2. Выполнение овощной решетки для гарниров 3. Составление композиций Карвинг из сырых овощей и фруктов 1.Фигурная нарезка из сырых овощей: лука, моркови, огурца (листик), картофеля 2.Составление композиций 3. Вырезание из яблок лебедей Подготовка продуктов для карвинга и технология выполнения декоративных элементов Правила и приемы декорирования блюд Приготовление и банкетное оформление и подача блюда «Рыба заливная с гарниром» 1.Подготовка заливной рыбы 2.Подготовка декоративных элементов для банкетной подачи блюда 3.Оформление и декорирование блюда «Рыба заливная с гарниром» Сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы продуктов при создании декоров Технология выполнения и использование декоративных элементов из карамели при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология выполнения и использование декоративных элементов из марципана, мастики при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология выполнения и использование декоративных элементов из шоколада при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология приготовления декоративных элементов из карамели, шоколада и марципана 1.Технология приготовления декоративных элементов из карамели 2. Технология приготовления декоративных элементов из шоколада 3.Технология приготовления декоративных элементов из шоколада Технология приготовления декоративных элементов из теста и сыра. Декоры из соусов, масляных смесей. 1. Приготовление тулипного теста и декоры из него 2. Приготовление сырных корзинок и шариков из спагетти 3.Приготовление соуса «Песто», дрессинга свекольного, масляных смесей (решетка из масла), ландспика. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок 1.Подготовка различных основ для канапе, банкетных закусок 2.Подготовка продуктов для банкетных закусок 3.Оформление и декорирование и подача банкетных закусок Технология приготовления чипсов из различных продуктов 1.Приготовление чипсов из отварной свеклы, моркови разными способами 2 Приготовление чипсов из лимона, лайма, яблок и груш	Экзамен, вопросы 1–38

ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Декорирование соусами Декоры из теста, сыра Декоры из чипсов История карвинга. Характеристика и назначение инструментов для карвинга Карвинг из вареных овощей 1.Фигурная нарезка (карвинг) декоративных элементов из вареных овощей 2. Выполнение овощной решетки для гарниров 3. Составление композиций Карвинг из сырых овощей и фруктов 1.Фигурная нарезка из сырых овощей: лука, моркови, огурца (листик), картофеля 2.Составление композиций 3. Вырезание из яблок лебедей Подготовка продуктов для карвинга и технология выполнения декоративных элементов Правила и приемы декорирования блюд Приготовление и банкетное оформление и подача блюда «Рыба заливная с гарниром» 1.Подготовка заливной рыбы 2.Подготовка декоративных элементов для банкетной подачи блюда 3.Оформление и декорирование блюда «Рыба заливная с гарниром» Сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы продуктов при создании декоров Технология выполнения и использование декоративных элементов из карамели при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология выполнения и использование декоративных элементов из марципана, мастики при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология выполнения и использование декоративных элементов из шоколада при оформлении десертов и кондитерских изделий Технология приготовления декоративных элементов из карамели, шоколада и марципана 1.Технология приготовления декоративных элементов из карамели 2. Технология приготовления декоративных элементов из шоколада 3.Технология приготовления декоративных элементов из шоколада Технология приготовления декоративных элементов из теста и сыра. Декоры из соусов, масляных смесей. 1. Приготовление тулипного теста и декоры из него 2. Приготовление сырных корзинок и шариков из спагетти 3.Приготовление соуса «Песто», дрессинга свекольного, масляных смесей (решетка из масла), ландспика. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок 1.Подготовка различных основ для канапе, банкетных закусок 2.Подготовка продуктов для банкетных закусок 3.Оформление и декорирование и подача банкетных закусок Технология приготовления чипсов из различных продуктов 1.Приготовление чипсов из отварной свеклы, моркови разными способами 2 Приготовление чипсов из лимона, лайма, яблок и груш	Экзамен, вопросы 2–17, 19–29
ПК.1/ПТП	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной	Карвинг из вареных овощей 1.Фигурная нарезка (карвинг) декоративных элементов из вареных овощей 2. Выполнение овощной решетки для гарниров 3. Составление композиций Карвинг из сырых овощей и фруктов 1.Фигурная нарезка из сырых овощей: лука, моркови, огурца (листик),	Экзамен, вопросы 1–38

	продукции	картофеля 2.Составление композиций 3. Вырезание из яблок лебедей Приготовление и банкетное оформление и подача блюда «Рыба заливная с гарниром» 1.Подготовка заливной рыбы 2.Подготовка декоративных элементов для банкетной подачи блюда 3.Оформление и декорирование блюда «Рыба заливная с гарниром» Технология приготовления декоративных элементов из карамели, шоколада и марципана 1.Технология приготовления декоративных элементов из карамели 2. Технология приготовления декоративных элементов из шоколада 3.Технология приготовления декоративных элементов из шоколада Технология приготовления декоративных элементов из теста и сыра. Декоры из соусов, масляных смесей. 1. Приготовление тулипного теста и декоры из него 2. Приготовление сырных корзинок и шариков из спагетти 3.Приготовление соуса «Песто», дрессинга свекольного, масляных смесей (решетка из масла), ландспика. Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок 1.Подготовка различных основ для канапе, банкетных закусок 2.Подготовка продуктов для банкетных закусок 3.Оформление и декорирование и подача банкетных закусок Технология приготовления чипсов из различных продуктов 1.Приготовление чипсов из отварной свеклы, моркови разными способами 2 Приготовление чипсов из лимона, лайма, яблок и груш	
--	-----------	--	--

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 5 семестре – в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.3, ПК.1/ПТП.

Экзамен состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания. Их перечень и критерии оценки приведены в паспорте экзамена по дисциплине.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.3, ПК.1/ПТП, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы,

большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт экзамена

по дисциплине «Кулинарный дизайн», 5 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–18, второй вопрос из диапазона вопросов 19–38 (список вопросов приведен ниже), третий вопрос представляет собой практическое задание. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к экзамену по дисциплине «Кулинарный дизайн»

1. История карвинга
2. Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок
3. Практическое задание

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП _____ Л.Н. Рождественская
(подпись) (дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при выполнении практического задания допускает принципиальные ошибки, оценка составляет *0–19 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при выполнении практического задания допускает не принципиальные ошибки, оценка составляет *20–26 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при выполнении практического задания, оценка составляет *27–34 баллов*.

- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода выполнения практического задания, оценка составляет 35–40 баллов.

3. Шкала оценки

Распределение баллов за экзамен представлено в таблице 1.

Таблица 1

Состав экзамена	Оценка в баллах	
	минимальная	максимальная
Вопрос 1	5	10
Вопрос 2	5	10
Практическое задание	10	20
ИТОГО	20	40

Экзамен считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам билета оставляет не менее 20 баллов (из 40 возможных).

При пересдаче экзамена или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 20 баллов.

Если студент набрал в семестре 60 и более баллов, к этим баллам они могут получить экзамен по дисциплине без его сдачи (см. таблица 2). При этом итоговая оценка будет соответствовать набранному баллам с автоматическим добавлением 20 баллов за экзамен. При желании студента повысить балл рейтинга до максимального по усмотрению преподавателя с ним может быть проведено дополнительное собеседование или сдан экзамен, при котором количество вопросов может быть сокращено до одного.

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за экзамен учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Оценка по традиционной шкале	Характеристика работы студента
97–100	A+	«отлично»	«отлично»
93–96	A		
90-92	A-		
86–89	B+		
83–85	B	«хорошо»	«очень хорошо»
80–82	B-		
76–79	C+		
73–75	C		
70–72	C-	«удовлетворительно»	«хорошо»
66–69	D+		
63–65	D		
60–62	D-		«удовлетворительно»
50–59	E		
25–49	FX	«неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи
0–25	F		«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Кулинарный дизайн»

1. История карвинга
2. Технология приготовления карвинга из сырых овощей
3. Технология приготовления карвинга из вареных овощей
4. Технология приготовления карвинга из фруктов и плодов
5. Инструменты для карвинга: использование и назначение
6. Использование декоративных элементов карвинга из вареных овощей для оформления блюд
7. Использование декоративных элементов карвинга из сырых овощей для оформления блюд
8. Технология приготовления карвинга из льда
9. Технология приготовления чипсов из сырых овощей и фруктов
10. Технология приготовления декоративных элементов из сыра
11. Технология приготовления чипсов из карамелизованных овощей и фруктов
12. Использование декоративных элементов из чипсов для оформления блюд
13. Технология приготовления декоративных элементов из теста
14. Технология приготовления декоративных элементов из карамели
15. Использование декоративных элементов из шоколадной глазури при оформлении десертов, в кондитерском производстве
16. Использование соусов в качестве декоративных элементов для оформления блюд
17. Технология приготовления декоративных элементов из шоколадной глазури
18. История марципана. Рецептуры и технологии приготовления
19. Технология приготовления декоративных элементов из марципана
20. Использование декоративных элементов из марципана при оформлении десертов, в кондитерском производстве
21. Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок
22. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд из морепродуктов
23. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд из мяса
24. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд из птицы и дичи
25. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд из рыбы
26. Правила сочетания продуктов по вкусу и цвету при подаче и декорировании блюд
27. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд из поросят, барашков
28. Правила оформления и декорирования блюд
29. Правила сочетания продуктов по вкусу и цвету при подаче и декорировании блюд
30. Использование декоративных элементов карвинга из сырых овощей для оформления блюд
31. Значение цветовой гаммы гарниров при оформлении блюд
32. Использование натуральных красителей для приготовления блюд
33. Использование пряностей для изменения цвета блюд
34. Использование натуральных красителей для приготовления блюд
35. Использование ланспика для декорирования блюд
36. Технология приготовления масляных смесей и использование при декорировании блюд
37. Творческие подходы при декорировании и оформлении блюд
38. Способы тепловой обработки, используемые для приготовления декоров