

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, семестры : 5 6

Факультет бизнеса, заочная форма обучения

		Семестр	
№	Вид деятельности	5	6
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	28
4	Лекции, час.	2	0
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	12
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	114
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
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.	Лекции; 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	Лекции; 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. Установочная лекция	0	2	1, 2, 3, 4, 5

Таблица 3.2

Темы лабораторных работ	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				
Дидактическая единица: Современные приемы дизайнерского подхода к оформлению и подачи блюд				
1. Карвинг из сырых, вареных овощей и фруктов 1. Фигурная нарезка из сырых овощей: лука, моркови, огурца (листик), картофеля 2. Составление композиций 3. Вырезание из яблок лебедей	2	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, вареных овощей 4. Вырезают из яблок лебедей 5. Создают композиции и оценивают органолептические показатели (внешний вид) приготовленных декоративных элементов. Защищают работу
Дидактическая единица: Современный рынок материалов для выполнения декоративных элементов из марципана, мастики и карамели				
2. 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"	2	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.

Таблица 3.3

Темы для самостоятельного изучения	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				
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	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
2. Правила и приемы декорирования блюд	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.

3. Декоры из чипсов	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
4. Декорирование соусами	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
5. Декоры из теста, сыра	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
6. История карвинга. Характеристика и назначение инструментов для карвинга	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
7. Подготовка продуктов для карвинга и технология выполнения декоративных элементов	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
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	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
9. Технология выполнения и использование декоративных элементов из шоколада при оформлении десертов и кондитерских изделий	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
10. Технология выполнения и использование декоративных элементов из карамели при оформлении десертов и кондитерских изделий	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
Дидактическая единица: Применение декоративных элементов при оформлении и подачи банкетных блюд				
11. Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.
12. Технология приготовления, оформление и подача банкетных блюд	0	1	1, 2, 3	Студенты изучают материал согласно тематике по литературным источникам и электронным ресурсам.

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 6				
1	Контрольные работы	1, 2, 3, 4	28	4

Студенты должны изучить дизайнерский подход к производству кулинарной продукции, с применением современного сырья, оборудования и тенденций на рынке общественного питания. При подготовке к контрольной работе студенты самостоятельно:

- изучают современные зарубежные материалы и технологии производства декоров, а также инструменты для индустрии питания;
- пользуются основной и дополнительной, методической литературой;
- используют электронные ресурсы, Интернет, подробная информация приведена в приложении №3 : 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=vtls000235204. - 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 занятиям	3, 4, 5	45	4
---	-----------------------	---------	----	---

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=vtls000235204. - 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

3	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=vtls000235204. - Загл. с экрана.

4	Самостоятельное изучение теоретического материала	1, 2, 3	18	4
---	---	---------	----	---

Студент изучает темы, приведенные в таблице 3.3 : 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=vtls000235204. - 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

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=vtls000235204 . - 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: 6		
<i>Лабораторная:</i>	20	40
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=vtls000235204 . - Загл. с экрана."		
<i>Контрольные работы:</i>	10	20
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=vtls000235204 . - 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=vtls000235204 . - 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	
		Контр. раб.	Экзамен
ОПК.3	32. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	+	+
	у1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг	+	+
ПК.1	39. 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=vtls000235204. - 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 производственные	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	
			Мероприятия текущего контроля (контрольная работа)	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 сырых, вареных 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, оформление и подача банкетных блюд Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок Установочная лекция	Контрольная работа, выполнение и защита	Экзамен, вопросы 1–38

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 сырых, вареных 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, оформление и подача банкетных блюд Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок Установочная лекция	Контрольная работа, выполнение и защита	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	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 сырых, вареных 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	Контрольная работа, выполнение и защита	Экзамен, вопросы 2–17, 19–29

процесс производства продукции питания		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, оформление и подача банкетных блюд Технология приготовления, оформление и подача банкетных закусок Установочная лекция		
ПК.1/ПТП	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Карвинг из сырых, вареных овощей и фруктов 1.Фигурная нарезка из сырых овощей: лука, моркови, огурца (листик), 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" Установочная лекция	Контрольная работа, выполнение и защита	Экзамен, вопросы 1–38

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 6 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.

В 6 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

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», 6 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 и во время сессии 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 набранным 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-		
50–59	E		«неудовлетворительно»
25–49	FX	«посредственно»	
0–25	F	«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи	
			«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

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Кулинарный дизайн», 6 семестр

1. Методика оценки

Задание по контрольной работе выдается ведущим преподавателем на установочной лекции в период проведения сессии в 5 семестре.

В рамках контрольной работы по дисциплине студенты должны выполнить теоретическое исследование вопроса согласно заданию.

При выполнении контрольной работы студенты должны набрать необходимый материал и оформить его согласно требованиям в виде презентации, сопровождаемой устным текстовым материалом.

Этапы выполнения контрольной работы:

- подбор и изучение специальной литературы;
- составление и оформление работы;
- сдача работы преподавателю на проверку;
- подготовка к защите и защита.

Работа состоит из введения и основной части, заключения.

Во введении кратко излагаются значение и актуальность темы.

В конце работы приводятся список использованных источников.

Количество слайдов: 12–15.

Оцениваемые позиции:

- соответствие работы заданию;
- новизна и актуальность информации;
- соблюдение оформления;
- грамотность изложения материала.

2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все ее части, отсутствует анализ объекта исследования, найденные решения не обоснованы, информация не актуальна, текст работы написан с нарушением правил оформления и значительными грамматическими и стилистическими ошибками, оценка составляет 0–19 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если ее части выполнены формально: анализ объекта выполнен поверхностно, найденные решения не обоснованы, информация большей частью не актуальна, текст работы оформлен с отступлением от правил и при наличии грамматических и стилистических ошибок, оценка составляет 20–27 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, найденные решения в целом обоснованы, информация актуальна, но недостаточна, в тексте работы соблюдаются правила оформления, имеются отдельные грамматические и стилистические ошибки, не влияющих на общий уровень работы, оценка составляет 28–34 балла.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ объекта выполнен

в полном объеме, найденные решения обоснованы на высоком уровне, информация актуальна, используются зарубежные источники, текст работы оформлен по всем требованиям без грамматических и стилистических ошибок, оценка составляет 35–40 баллов.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Выполнение и защита контрольной работы оценивается в диапазоне от 10 до 20 баллов.

Срок сдачи контрольной работы определяется согласно утвержденному графику учебного процесса на сессии в 6 семестре, в случае необходимости может быть продлен.

В случае качественного выполнения задания в срок или досрочно, оформления работы, а также последующей успешной защиты, студент получает 20 баллов. При сдаче позже установленного срока (или доработки) снижается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 – Оценка контрольной работы по количеству баллов

Время сдачи контрольной работы	досрочно или в срок с выполнением всех требований	с доработкой после сдачи (сроком до конца сессии)	позже срока (или после сессии)
Оценка в баллах	20	20–11	10

Если студент сдает не свою тему согласно варианту, предварительно не согласовав смену темы с преподавателем, полученная оценка за исправленную и доработанную контрольную работу не может превышать 10 баллов независимо от уровня его выполнения.

4. Примерные темы контрольной работы

1. Российские рестораторы, их роль и вклад в развитие ресторанного бизнеса
2. История развития школы «Эксклюзив» под руководством Елены Шрамко
3. Звезды Мишлена: история, мировая известность и значимость в ресторан-ном мире
4. Профессиональные кулинарные конкурсы поваров
5. Пищевые красители, применяемые в производстве кондитерских изделий
6. Профессиональные поварские ножи: качество, технологии, ассортимент
7. Чипсы, как элемент декора: сырье, технологии приготовления, использование в общественном питании
8. Инструменты для карвинга: использование и назначение
9. Карвинг: экспозиции из фруктов
10. Карвинг: экспозиции из тыквы
11. Карвинг: экспозиции из арбузов
12. Шоколад, как элемент декора, применение в кондитерском производстве
13. Сахарные цветы (английская техника), использование
14. Карамель, как элемент декора в кондитерском производстве
15. Марципан: история, инструменты, применяемое сырье
16. Марципан: экспозиции, применение в общественном питании
17. Применение мастики в кондитерском производстве
18. Фигуры из льда, технологии, изготовление, применение
19. Натуральные ингредиенты, используемые в качестве красителей в общественном питании

20. Подача и оформление банкетных блюд: закусок и горячих блюд
21. Оформление и подача банкетных закусок
22. Виды канапе, оформление и подача
23. Профессиональные кулинарные конкурсы кондитеров
24. Виды и подача банкетных закусок из мяса, птицы и дичи
25. Виды и подача банкетных закусок из рыбы и морепродуктов