



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий


Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология и дизайн ресторанных блюд»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 8
Лекции 22 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 44 час.
Самостоятельная работа – 51 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 8 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина

Составитель:

А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология и дизайн ресторанных блюд»

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Технология и дизайн ресторанных блюд»** разработан для студентов __4__ курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина **«Технология и дизайн ресторанных блюд»** входит в дисциплину по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __144__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__22__ часов), лабораторные занятия (__44__ часов), практические занятия (__ __ часов), самостоятельная работа студента (__51__ часа). Дисциплина реализуется на __4__ курсе в __8__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- оценивание качества сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина «**Технология и дизайн ресторанных блюд**» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса
к.т.н., доцент
Департамента пищевых
наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

_____ Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
«27» июня 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и дизайн ресторанных блюд

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8
лекции 22 час.
лабораторные работы 44 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. - /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 66 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 51 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
курсовая работа / курсовой проект _____ - _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина
Составитель (ли): Кузнецова А.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology of production of bakery and confectionery products.

Basic part of Block Б1.Б.ДБ.6.1 , 4 credits Basic part of Block

Instructor: Kuznetsova A. A.

At the beginning of the course a student should be able to

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

OPK-3 the ability to carry out technological control of the conformity of the quality of products and services with established standards

PC-7 ability to organize the preparation and execution of a complex of restaurant products, bakery products, flour confectionery and desserts based on the quality and safety of the cooking process and the finished product

PC-8 ability to introduce into domestic restaurant business overseas innovative production technology

PK-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

Course description: The problems of preparing all kinds of dough: yeast dough, baking powder chemical test, the test with the type of mechanical

loosening. It is shown that the technology of finishing semis. Presented range of bakery and pastry products.

Main course literature:

1. Decoration of festive table dishes [Electronic resource] / - Electron. text data.— M .: RIPOL Classic, 2009.— 200 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/39939.html>

2. Nesterova D.V. Original decorations from vegetables and fruits [Electronic resource] / Nesterova DV - Electron. text data.— M .: RIPOL Classic, 2012.— 200 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/38641.html>.

3. Sosnovskaya A.V. Decorations of the New Year's table [Electronic resource] / Sosnovskaya AV - Electron. text data.— M .: RIPOL Classic, 2012. — 32 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/39941.html>.

4. Decoration of festive table dishes [Electronic resource] / - Electron. text data.— M .: RIPOL Classic, 2010.— 64 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/70946.html>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология и дизайн ресторанных блюд»

Курс «Технология и дизайн ресторанных блюд» входит в блок Б1.В.ДВ.6.1 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов оформления и декорирования блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства элементов декора, изучение базовых принципов оформления ресторанных блюд, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

Целью дисциплины «**Основы дизайна ресторанных блюд**» является подготовка студентов-бакалавров в области формирования навыков декорирования ресторанных блюд, кулинарной продукции, сервировки стола, развитию творческих способностей и умению готовить вкусную пищу.

Задачи:

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;

- создавать стиль в украшении стола и его оформлении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Для успешного изучения дисциплины **«Технология и дизайн ресторанных блюд»** у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов Основного и вспомогательного сырья, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и дизайн ресторанных блюд» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ – 22 час. час. (т.ч. МАО – 7 ч.)

Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины (1)

1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины
2. Значение оформления блюд
3. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.
4. Выбор инструментов и приспособлений для оформления блюд

Тема 2. Ассортимент посуды для отпуска ресторанных блюд. (1 ч.)

1. Посуда из фарфора: цвет, форма, размер.
2. Посуда из стекла: цвет, форма, размер.
3. Оригинальная посуда и оригинальные способы подачи блюд.

Тема 3. Цвет в кулинарии и продукты, необходимые кулинару-художнику (1 ч)

1. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд.
2. Сдержанность, игра линий, цветовых пятен, нарочитая асимметрия – принципы оформления блюд.
3. Знакомство со свойствами продуктов растительного и животного происхождения, хранение, переработка, использование и сочетание с другими продуктами.

Тема 4. Что такое карвинг. Как выбрать профессиональный инструмент (1 часа)

1. История возникновения карвинга. Методы карвинга и основные рекомендации для различных украшений для блюд и фруктово-овощных композиций.

2. Профессиональный инструмент для карвинга. Назначение каждого инструмента.

МАО –учебная дискуссия- 1 час.

Тема 5. Украшения из овощей (2 часа)

1. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
2. Основные приёмы в составлении композиций из овощей.

МАО –учебная дискуссия- 1 час.

Тема 6. Украшения из фруктов (2 часа)

1. Подготовка фруктов к декоративной вырезке.
2. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.

МАО –учебная дискуссия- 1 час.

Тема 7. Цветочная кулинария в ресторанном бизнесе (2 часа)

1. Кулинарное использование цветов в оформлении и технологии ресторанных блюд.
2. Кулинарное использование съедобных трав в оформлении и технологии ресторанных блюд.
3. Основные принципы украшения блюд зеленью.

МАО –учебная дискуссия- 2 час.

Тема 8. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд. (4 часа.)

1. «Съедобные тарелки» из овощей. Подготовка овощей и технология фаршированных овощных блюд.
2. «Съедобные тарелки» из фруктов. Подготовка фруктов и технология фаршированных фруктовых блюд.
3. Корзиночки из сыра, сырого и запеченого картофеля, мучные корзиночки, хлебные тарелки.

МАО –учебная дискуссия- 2 час.

Тема 9. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок (8 часа).

1. Принципы декорирования блюд и закусок.

2. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

- Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
- Эстетика и дизайн супов
- Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
- Эстетика и дизайн десертов
- Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

МАО –учебная дискуссия- 2 час.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные занятия – 44час. /10 час. (в т.ч. – МАО- 10час.)

Лабораторное занятие №1 (6 час.)

Занятие 1. «1 «Техника декоративной нарезки овощей»- 4ч.

1. Ознакомиться с инструментом для карвинга, специализированным инвентарем и специализированным технологическим оборудованием, и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки и способы декоративной нарезки овощей.
3. Подготовить и оформить декоративную композицию из овощей.

Мастер-класс «Техника декоративной нарезки овощей» – преподаватель показывает способы декоративной нарезки овощей - (2ч)

Лабораторное занятие №2 (6 час.)

Занятие 2. «Техника декоративной нарезки фруктов» - 4 ч.

1. Ознакомиться с инструментом для карвинга, специализированным инвентарем и специализированным технологическим оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки и способы декоративной нарезки фруктов.
3. Подготовить и оформить декоративную композицию из фруктов.

Мастер-класс «Техника декоративной нарезки фруктов» – преподаватель показывает способы декоративной нарезки фруктов - (2ч)

Лабораторное занятие №3 (6 час.)

Занятие 3. «Технология приготовления «съедобных тарелок».

1. Ознакомиться со специализированным инвентарем и специализированным технологическим оборудованием, и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки «съедобных тарелок» из овощей. Подготовка овощей и технология фаршированных овощных блюд.
3. Выработать практические навыки «съедобных тарелок» из фруктов. Подготовка фруктов и технология фаршированных фруктовых блюд.
4. Выработать практические навыки производства корзиночек из сыра, сырого и запечённого картофеля, мучных корзиночек, хлебных тарелок.
5. Определить органолептическим способом качество приготовленных изделий.

Лабораторное занятие №4 (6 час.)

Занятие 4. «Возможные приёмы и способы оформления холодных блюд и закусок»- 4ч.

1. Выработать практические навыки по оформлению холодных блюд и закусок.
2. Приготовить и применить различные элементы оформления холодных блюд и закусок (соусы, заправки, гели, декоративные элементы из овощей, фруктов и зелени)
3. Определить органолептическим способом качество приготовленных холодных блюд и оценить их оформление и подачу.

Мастер-класс «Элементы декора в технологии холодных блюд и закусок.»

– Преподаватель показывает способы оформления холодных блюд и закусок
- (2ч)

Лабораторное занятие №5 (8 час./ 4 час.)

Занятие 5. «Возможные приёмы и способы оформления банкетных блюд»- 6ч

1. Выработать практические навыки по оформлению банкетных блюд.
2. Приготовить и применить различные элементы оформления банкетных блюд (галантин из птицы, галантин из рыбы, заливное из птицы, канапе)
3. Определить органолептическим способом качество приготовленных банкетных блюд и оценить их оформление и подачу.

Мастер-класс «Элементы декора в технологии банкетных блюд» –

Преподаватель показывает способы оформления блюд из мяса, рыбы, закусочных бутербродов. Варианты расположения на блюде основного продукта и гарнира. (2ч)

Лабораторное занятие №6 (6 час./4 час.)

Занятие 6. «Возможные приёмы и способы оформления сладких блюд и мучных десертов»

1. Выработать практические навыки по оформлению сладких блюд.
2. Приготовить и применить различные элементы оформления сладких блюд и мучных десертов (приготовление мастики и элементов дизайна из нее, украшения из шоколада, художественное оформление выпеченных изделий кремом, элементы декора на основе агар-агара)
3. Определить органолептическим способом качество приготовленных сладких блюд и мучных десертов, оценить их оформление и подачу.

Мастер-класс «Элементы декора в технологии сладких блюд и мучных десертов» – Преподаватель показывает технику приготовления элементов декора и способы оформления сладких блюд и мучных десертов- 2 ч.

Лабораторное занятие №7 (6 час./2 час.)

Занятие 6. «Возможные приёмы и способы оформления изделий из дрожжевого теста»- 6 ч.

1. Ознакомиться со специализированным инвентарем и специализированным технологическим оборудованием, и безопасными приемами труда.

2. Выработать практические навыки по различным формам лепки открытых и закрытых пирогов, пирожков и булочек.

3. Выработать практические навыки по приготовлению элементов декора из дрожжевого теста.

4. Определить органолептическим способом качество приготовленных изделий, оценить их оформление и подачу.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Технология и дизайн ресторанных блюд»** представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции		
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов декора для украшения блюд		
2.	Раздел II. 1. Ассортимент посуды для отпуска ресторанных блюд.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает процесс приготовления и правила отпуска различных холодных, горячих и сладких блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать посуду для различных категорий блюд		
			Владеет методами и технологическими приемами оформления и отпуска ресторанных блюд.		
3.	Раздел III. Карвинг. Как выбрать профессиональный инструмент для карвинга	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний технологического процесса, применять на практике изученные способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов		
			Владеет методами и технологическими приемами вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов		
4.	Раздел IV. Украшения из	ОПК-3	Знает технологические особенности различных	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 11-13

	овощей и фруктов	ПК-7 ПК-8 ПК-28	овощей и фруктов организационный процесс приготовления и оформления овощных и фруктовых композиций Умеет с учетом теоретических знаний применять на практике изученные способы нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов Владеет методами и технологическими приемами нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов	ие, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Пр-2 – итоговый тест
5.	Раздел V. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд.	ОПК- 3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста, овощей и фруктов и гастрономических товаров, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки Владеет методиками и способами производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки	УО-1 – собеселован ие, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
6.	Раздел VI. Цветочная кулинария в ресторанном бизнесе	ОПК- 3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных категорий блюд и принципы их оформления	УО-1 – собеселован ие, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 18-19 Пр-2 – итоговый тест

			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства блюд и их подачу с учетом использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.</p>	<p>ПР-4 - реферат</p>	
			<p>Владеет методами использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.</p>		
7	<p>Раздел VII. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок</p>	<p>ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28</p>	<p>Знает технологические особенности различных способов и приемов оформления блюд и закусок. Организационный процесс декорирования и способов подачи различных блюд и закусок.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест</p>
			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс оформления блюд и закусок, организовать все этапы технологического процесса и процесса декорирования приготовленных блюд, применять на практике изученные способы оформления блюд и закусок.</p>		
			<p>Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления блюд и закусок</p>		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39939.html>
2. Нестерова Д.В. Оригинальные украшения из овощей и фруктов [Электронный ресурс]/ Нестерова Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38641.html>.
3. Сосновская А.В. Украшения новогоднего стола [Электронный ресурс]/ Сосновская А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39941.html>.
4. Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70946.html>.

Дополнительная литература

1. Украшение блюд : поэтапные инструкции / А. Г. Красичкина.
Москва : ЭКСМО, 2008. – 255 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:674222&theme=FEFU>
2. Технология мучных кондитерских изделий : метод. указания для выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной формы обучения спец. 19.03.04 / [сост. А.А. Кузнецова] / Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета , 2011-20с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>
3. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. – Москва : КноРус , 2013.-221 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>
4. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. Пособие /Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. – ГИОРД, 2015-440 с.
<http://e.lanbook.com/view/book/69874/>
5. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. Москва : КноРус , 2013.,221 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>
6. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова / Москва : КноРус, 2016. – 221 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:823000&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.
<http://xn---7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>
2. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов
<http://michelinfood.ru/>
3. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
www.creative-chef.ru
4. Кулинарный сайт
<https://www.gastronom.ru/>
5. Вестник индустрии питания
www.pitportal.ru

Перечень информационных технологий и программного обеспечения:

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология и дизайн ресторанных блюд» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических и лабораторных занятий,

оборудованных мультимедийным обеспечением, технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;
- Электромеханическое оборудование;
- Кухонный инвентарь, столовая посуда.
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду
(корпус А - уровень 10)

Читальный зал Научной библиотеки ШБМ с открытым доступом к фонду
(корпус М, 2 этаж)



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Основы дизайна ресторанных блюд»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2017**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	6 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	7 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
3	8-9 неделя	Подготовка к коллоквиуму	5	Опрос, зачет
4	8-10 неделя	Подготовка к иммитационной игре	5	Опрос, зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработке литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется

учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Подготовка к практическим занятиям. Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

- 1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;
- 2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);
- 3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовятся ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refereo* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от

курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

- 1.Титульного листа;
- 2.Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
- 3.Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа

без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;

4.Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.

5.Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Оформление и дизайн холодных блюд и закусок
2. Оформление и дизайн бутербродов
3. Оформление и дизайн заправочных супов
4. Оформление и дизайн супов-пюре и сладких супов
5. Оформление и дизайн банкетных блюд и закусок
6. Оформление и дизайн блюд из мяса
7. Оформление и дизайн блюд из мяса птицы
8. Оформление и дизайн блюд из рыбы
9. Оформление и дизайн блюд из морепродуктов
10. Оформление и дизайн сладких блюд
11. Оформление и дизайн мучных блюд
12. Оформление и дизайн мучных кондитерских изделий



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Основы дизайна ресторанных блюд»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2017

Паспорт ФОС

по дисциплине **Основы дизайна ресторанных блюд**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов Основного и вспомогательного сырья, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

зарубежный опыт по производству продуктов питания	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
---	---------	---

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции		
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов декора для украшения блюд		
2.	Раздел II. 5. Ассортимент посуды для отпуска ресторанных блюд.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает процесс приготовления и правила отпуска различных холодных, горячих и сладких блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать посуду для различных категорий блюд		
			Владеет методами и технологическими приемами оформления и отпуска ресторанных блюд.		
3.	Раздел III. Карвинг. Как выбрать профессиональный инструмент для карвинга	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний технологического процесса, применять на практике изученные способы и приемы вырезания декоративных элементов из		

			овощей и фруктов		
			Владеет методами и технологическими приемами вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов		
4.	Раздел IV. Украшения из овощей и фруктов	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных овощей и фруктов организационный процесс приготовления и оформления овощных и фруктовых композиций	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
		Умеет с учетом теоретических знаний применять на практике изученные способы нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов			
		Владеет методами и технологическими приемами нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов			
5.	Раздел V. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста, овощей и фруктов и гастрономических товаров, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
		Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки			
		Владеет методиками и способами производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки			
6.	Раздел VI. Цветочная кулинария в ресторанном бизнесе	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных категорий блюд и принципы их оформления	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 18-19 Пр-2 – итоговый тест

			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства блюд и их подачу с учетом использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.</p>	<p>ПР-4 - реферат</p>	
			<p>Владеет методами использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.</p>		
7	<p>Раздел VII. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок</p>	<p>ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28</p>	<p>Знает технологические особенности различных способов и приемов оформления блюд и закусок. Организационный процесс декорирования и способов подачи различных блюд и закусок.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест</p>
			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс оформления блюд и закусок, организовать все этапы технологического процесса и процесса декорирования приготовленных блюд, применять на практике изученные способы оформления блюд и закусок.</p>		
			<p>Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления блюд и закусок</p>		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Основы дизайна ресторанных блюд»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Бал-лы
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знает (порого-вый уровень)	Технологические особенности различных элементов дизайна из различных видов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Знание технологических особенностей различных элементов дизайна из различных видов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть технологических примов и методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Умение организовывать этапы отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и отпуска готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологических процессов оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Инструментами, методами и методиками оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85-100
ПК-7 умени	знает (порого-вый)	Организационный процесс	знание основных понятий по	способность раскрыть вопросы	45-64

е организовыва ть приготовлени е и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочн ых, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовлени я и готовой продукции	уровень)	приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных , мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	организации процесса оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	подготовки сырья и осуществления технологического процесса	
	умеет (продви- нутый)	Организовать все этапы технологическо го процесса приготовление и оформление сложной ресторанной продукции	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы практических навыков в приготовлении и оформлении ресторанной продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическ ими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных , мучных кондитерских изделий и десертов	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-8умение внедрять в отечественно е ресторанное дело зарубежные инновационн ые технологии	знает (порого-вый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикато в, а также инновационны е разработки в производстве сложной	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в производстве сложной ресторанной продукции,	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной	45-64

производства продукции		ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	продукции	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике изученные отечественные и зарубежные инновационные технологии производства ресторанной продукции	Теоретическое и практическое применение изученных отечественных и зарубежных инновационных технологий производства ресторанной продукции	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанной продукции, инновационными технологиями в ресторанной сфере	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Практические методы отечественных и зарубежных инновационных технологий полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	Теоретическое знание практических методов исследования пищевого сырья	Способность раскрыть суть практических методов в области оформления ресторанной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы исследования по заданной методике и анализировать результаты	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84

			экспериментов		
	владеет (высокий)	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности проведения исследований по заданной методике	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно проводить исследования по заданной методике и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы теоретические знания по технологическим особенностям различных видов пищевых продуктов и отделочных полуфабрикатов, знания специализированного оборудования для производства элементов декора для оформления и подачи ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанных блюд и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины
2. Значение оформления блюд
3. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.
4. Выбор инструментов и приспособлений для оформления блюд
5. Посуда из фарфора: цвет, форма, размер.
6. Посуда из стекла: цвет, форма, размер.
7. Оригинальная посуда и оригинальные способы подачи блюд.
8. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд.
9. Сдержанность, игра линий, цветовых пятен, нарочитая асимметрия – принципы оформления блюд.
10. Знакомство со свойствами продуктов растительного и животного происхождения, хранение, переработка, использование и сочетание с другими продуктами.
11. История возникновения карвинга. Методы карвинга и основные рекомендации для различных украшений для блюд и фруктово-овощных композиций.
12. Профессиональный инструмент для карвинга. Назначение каждого инструмента.
13. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
14. Основные приёмы в составлении композиций из овощей.
15. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.
16. Кулинарное использование цветов в оформлении и технологии ресторанных блюд.
17. Кулинарное использование съедобных трав в оформлении и технологии ресторанных блюд.
18. «Съедобные тарелки» из овощей. Подготовка овощей и технология фаршированных овощных блюд.
19. «Съедобные тарелки» из фруктов. Подготовка фруктов и технология фаршированных фруктовых блюд.
20. Корзиночки из сыра, сырого и запеченого картофеля, мучные корзиночки, хлебные тарелки.
21. Принципы декорирования блюд и закусок.
22. Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
23. Эстетика и дизайн супов
24. Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
25. Эстетика и дизайн десертов

26. Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы
- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы
- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине «Основы дизайна ресторанных блюд»

Раздел «Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок»

1. 1. Принципы декорирования блюд и закусок.
2. 2. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

3. - Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
4. - Эстетика и дизайн супов
5. - Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
6. - Эстетика и дизайн десертов
7. - Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

Раздел ««Возможные приёмы и способы оформления сладких блюд и мучных десертов»»

1. Виды мастики. Технология сырцовой, заварной и молочной мастики.
2. Свойства шоколада. Правила работы с шоколадом.
3. Технология масляных, сливочных, белковых, сырных и заварных кремов. Способы оформления изделий кремом.
4. Свойства желеобразователей. Правила работы с желеобразователями.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Анализ производственных ситуаций.

Решение ситуационных задач по дисциплине «Основы дизайна ресторанных блюд»»

1. **Тема:** Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок
2. **Концепция игры:** Изучение технологии приготовления, оформления и способов подачи холодных блюд и закусок.

3. Роли. Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру блюда и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы тепловой обработки, правильно оформить изделие, подобрать соответствующую посуду для отпуска. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий и элементов дизайна. Согласно органолептическим и эстетическим показателям, выбрать наиболее лучшее блюдо и, соответственно, команду-победителя.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов блюд, различных отделочных полуфабрикатов и элементов декора. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект- карт

по дисциплине «Основы дизайна ресторанных блюд»

1. Тема: Оформление и дизайн сладких блюд и мучных десертов. Технология отделочных полуфабрикатов и элементов дизайна в производстве сладких блюд и мучных кондитерских изделий.

2. Концепция: Знание и понимание технологического процесса производства кремов, сиропов, мастик и глазурей, украшений из шоколада, а также рецептов отделочных полуфабрикатов.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.