



САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ
Опорный университет

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.14 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н., доцент
(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

А.В. Борисова
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.
(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	4
4.1. Содержание лекционных занятий	4
4.2. Содержание лабораторных занятий	4
4.3. Содержание практических занятий	5
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	7
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	7
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции	З2 ПК-1.2 Знать: современное кулинарное искусство в национальных традициях с применением зарубежных и отечественных прогрессивных технологий У2 ПК-1.2 Уметь: ориентироваться в нормативной документации по технологии, оформлению и подаче кулинарной продукции В2 ПК-1.2 Владеть: определением биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе изменения пищевых веществ при их тепловой, холодильной и механической обработке и хранении

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания; Учебная практика: технологическая практика; Основы гастрономического туризма; Технология продукции общественного питания; Технология функциональных продуктов общественного питания; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Инновационные технологии в общественном питании	Технология специальных видов питания; Производственная практика: преддипломная практика	

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	4 курс
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	64	64
лекционные занятия (ЛЗ)	16	16
лабораторные работы (ЛР)	48	48
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	4	4
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	49	49
подготовка к ЛР	29	29
подготовка к экзамену	20	20
Формы текущего контроля успеваемости	\\	отчет по лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Контроль	27	27
ИТОГО: час.	144	144
ИТОГО: з.е.	4	4

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Контроль	Всего часов
1	Основы эстетики и пищевого дизайна	8	24		20	2	13	67
2	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	8	24		29	2	14	77
Итого:		16	48	0	49	4	27	144

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
8				
1	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Карвинг	История развития карвинга. История развития карвинга в России. Методология карвинга. Техника вырезания. Правила подбора профессиональных инструментов для карвинга	16
Итого за :				16
Итого:				16

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
8				
1	Основы эстетики и пищевого дизайна	Изучение цветовой гаммы кулинарных блюд и кондитерских изделий	Приготовление блюд с яркой цветовой гаммой, используя национальный колорит. Заполнение органолептических карт. Установить взаимосвязь дизайна и стиля блюд и изделий. Примеры дизайнерских блюд	24
2	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Изучение технологии оформления коктейлей и горячих напитков	Изучение кулинарного арт-дизайна. Выполнение латте-арта. Приготовление и оформление напитков в стеклянной посуде. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков. Заполнение органолептических карт.	24

Итого за :	48
Итого:	48

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 5				
1.	Основы эстетики и пищевого дизайна	подготовка к лабораторным работам	Изучение цветовой гаммы кулинарных блюд и кондитерских изделий. Приготовление блюд с яркой цветовой гаммой, используя национальный колорит. Заполнение органолептических карт. Установить взаимосвязь дизайнера и стилия блюд и изделий. Примеры дизайнерских блюд	15
	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий			14
2.	Основы эстетики и пищевого дизайна	подготовка к экзамену	Изучение технологии оформления коктейлей и горячих напитков Изучение кулинарного арт-дизайна. Выполнение латте-арта. Приготовление и оформление напитков в стеклянной посуде. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков. Заполнение органолептических карт.	10
	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий			10
Итого за курс:				49
Итого:				49

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Методика оценки образовательных электронных ресурсов: учебное пособие / Гриншкун В.В., Заславская О.Ю., Корнилов В.С., Московский городской педагогический университет: 2012.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 26521	ЭР	+	-
2.	Макарова Н.В. Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания: лаборатор. практикум / Н. В. Макарова, А. В. Демидова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 157с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2925	ЭР	-	+
3.	Фирменный стиль и дизайн: учебное пособие / Костина Н.Г., Баранец С.Ю., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности: 2014.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 61285	ЭР	-	+
4.	Макарова Н.В., Демидова А.В. Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания: лаборатор. практикум / Н. В. Макарова, А. В. Демидова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара: 2017.- 157 с https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2925	ЭР	-	+
5.	Нестерова, Д. В. Оригинальные украшения из овощей и фруктов [Электронный ресурс] / Д. В. Нестерова. — Электрон. текстовые данные. — М. : РИПОЛ классик, 2012. — 200 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=38641	ЭР	+	-
6.	Украшения новогоднего стола: издание для досуга / Сосновская А.В., РИПОЛ классик: 2012.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 39941	ЭР	-	+
7.	Блюда из рыбы в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе: учеб. пособие / Н. В. Макарова ; Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Электрон. дан. - Самара : [б. и.], 2017. - 182 с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2944	ЭР	-	+
8.	Блюда из мяса в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. В. Макарова ; Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Электрон. дан. - Самара : [б. и.], 2017. - 204 с https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2944	ЭР	-	+
9.	Инновационные технологии в пищевой промышленности: сб. : / Самар.гос.техн.ун-т, сост. А. В. Зимичев. - Самара: 2009. – 192 с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 418	ЭР	+	-

10.	Инновационные технологии в пищевой промышленности: сб. ст. / Самар. гос. техн. ун-т. Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием (III ; 14 – 16 апреля 2016 года ; Самара), сост. В. В. Бахарев. - Самара: 2016. – 155 с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2528	ЭР	-	+
-----	---	----	---	---

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
5.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
6.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.В.01.14 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144 / 4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции	З2 ПК-1.2 Знать: современное кулинарное искусство в национальных традициях с применением зарубежных и отечественных прогрессивных технологий У2 ПК-1.2 Уметь: ориентироваться в нормативной документации по технологии, оформлению и подаче кулинарной продукции В2 ПК-1.2 Владеть: определением биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе изменения пищевых веществ при их тепловой, холодильной и механической обработке и хранении

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства		
	Основы эстетики и пищевого дизайна	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Промежуточная аттестация
	Отчет по лабораторным работам		Вопросы к экзамену
ПК-1.2	З2 ПК-1.2 У2 ПК-1.2 В2 ПК-1.2	З2 ПК-1.2 У2 ПК-1.2 В2 ПК-1.2	З2 ПК-1.2 У2 ПК-1.2 В2 ПК-1.2

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Задания к лабораторным работам

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

1. Сыр из дичи носит название
2. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
3. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
4. Ланспик - это:

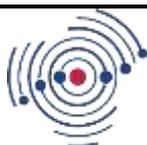
5. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
6. Назовите виды сложной формы нарезки моркови.
7. Определите правильную последовательность обработки ревеня.
8. Определите кулинарное использование стружки из картофеля при приготовлении блюд.
9. При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от ...
10. Определите размеры нарезки «жюльен» julienne.
11. Какие формы нарезки подходят для капусты?
12. Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают ...
13. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке — это ...
14. Назовите наиболее подходящие формы нарезки для пассерования
15. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
16. Какие соусы относятся к холодным:
17. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
18. К каким закускам подают горчичную заправку:
19. Для отпуска салатов-коктейлей используют:
20. Как сервируют сельдь натуральную с картофелем и маслом:

2.2. Формы промежуточной аттестации

Перечень примерных вопросов к экзамену

1. Температура подачи холодных блюд и закусок
2. Салат-коктейль – это:
3. Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».
4. Что добавляют для сохранения яркой окраски свеклы при варке?
5. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:
6. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
7. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
8. В фаршированном виде чаще всего приготавливают рыбу:
9. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?
10. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»
11. Чем украшают как правило салаты:
12. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят
13. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:
14. Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель нарезают:
15. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
16. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды со следующими продуктами:
17. Мясо для сложной холодной закуски «Карпаччо из телятины» нарезают:
18. Для закуски «Рыба соленая (порциями)» рыбу нарезают тонкими кусками на порцию:
19. Паштет из гусиной или утиной печени при отпуске оформляют:
20. Карпаччо из говядины подают...

Образец экзаменационного билета



**САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ**
Опорный университет

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

По дисциплине (модулю): «**Пищевой дизайн продуктов общественного питания**»

Семестр 8

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Украшения из десертных овощей.
2. Украшения из тыквы и огурцов.

Составил: Ст. преподаватель _____ А.В. Борисова « ____ » _____ 20__ г. (подпись)	Утверждаю: Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева « ____ » _____ 20__ г. (подпись)
---	--

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1	Крошечные бутерброды массой 60-80 г, толщиной 0,5-0,7 см, называются: а) валованы; б) канапе; в) тарталетки; г) все ответы верны.	ПК-1	2
2	Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются: а) валованы; б) канапе; в) тарталетки; г) все ответы верны.	ПК-1	2
3	Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется: а) валованы; б) канапе; в) тарталетки; г) все ответы верны.	ПК-1	2
4	Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются: а) холодные закуски; б) горячие закуски; в) бутерброды; г) салаты.	ПК-1	2
5	Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется: а) канапе; б) пита; в) бутерброд; г) гренка.	ПК-1	2
6	Горячие бутерброды носят название: а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.	ПК-1	2
7	Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется: а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.	ПК-1	2
8	Масса валована после выпекания должна составлять: а) 5 гр.; б) 10 гр.; в) 15 гр.; г) 20 гр.	ПК-1	2
9	Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме: а) ромба; б) квадрата; в) круга; г) треугольника.	ПК-1	2
10	Какое название носит филе из кур фаршированное: а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа.	ПК-1	2

Ответы для заданий открытого типа

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1	Сыр из дичи носит название	ПК-1	2
2	Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:	ПК-1	2
3	Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:	ПК-1	2
4	Ланспик - это:	ПК-1	2
5	Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:	ПК-1	2
6	Назовите виды сложной формы нарезки моркови.	ПК-1	2
7	Определите кулинарное использование стружки из картофеля при приготовлении блюд.	ПК-1	2
8	Определите правильную последовательность обработки ревеня.	ПК-1	2
9	Определите размеры нарезки «жюльен» julienne.	ПК-1	2
10	При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от ...	ПК-1	2
11	Какие формы нарезки подходят для капусты?	ПК-1	2
12	Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают ...	ПК-1	2
13	Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке	ПК-1	2
14	Назовите наиболее подходящие формы нарезки для пассерования.	ПК-1	2
15	Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:	ПК-1	2
16	Какие соусы относятся к холодным:	ПК-1	2
17	Что является основным ингредиентом салатной заправки:	ПК-1	2
18	К каким закускам подают горчичную заправку:	ПК-1	2
19	Для отпуска салатов-коктейлей используют:	ПК-1	2
20	Как сервируют сельдь натуральную с картофелем и маслом:	ПК-1	2
21	Температура подачи холодных блюд и закусок?	ПК-1	2
22	Салат-коктейль – это:	ПК-1	2
23	Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».	ПК-1	2
24	Что добавляют для сохранения яркой окраски свеклы при варке?	ПК-1	2
25	Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:	ПК-1	2
26	Какие овощи перед фаршированием бланшируют?	ПК-1	2
27	Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:	ПК-1	2
28	В фаршированном виде чаще всего приготавливают рыбу:	ПК-1	2
29	Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?	ПК-1	2
30	Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»	ПК-1	2
31	Чем украшают как правило салаты:	ПК-1	2
32	Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:	ПК-1	2
33	Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:	ПК-1	2
34	В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?	ПК-1	2
35	Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель нарезают:	ПК-1	2
36	На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды со следующими продуктами:	ПК-1	2
37	Для закуска «Рыба соленая (порциями)» рыбу нарезают тонкими кусками на порцию:	ПК-1	2
38	Мясо для сложной холодной закуска «Карпаччо из телятины» нарезают:	ПК-1	2
39	Паштет из гусиной или утиной печени при отпуске оформляют:	ПК-1	2
40	Карпаччо из говядины подают:	ПК-1	2

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Отчет по лабораторным работам	систематически на лабораторных работах /письменно и устно / в личном кабинете	экспертный	по пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля)

2.	Промежуточная аттестация - экзамен	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	по пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка
----	------------------------------------	---	------------	-----------------------	--

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 8

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	31-45 баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	16-30 баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	5-15 баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0 баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Отчет по лабораторным работам	0-100 баллов
Итого:		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.01.14 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.01.14 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»**

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
8	144 / 4	16	48	-	4	49	27	экзамен
Итого	144 / 4	16	48	-	4	49	27	экзамен

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.2	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией пищевого дизайна продуктов общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к защите отчёта по лабораторным работам и промежуточный контроль в следующей форме: экзамен.