



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***ОСНОВЫ КАРВИНГА, ФУД-ДИЗАЙН БЛЮД И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ***

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

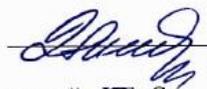
Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	5

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

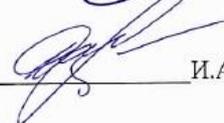
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБИС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук

 И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук  И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий» являются: формирование знаний и умений оформления кулинарной и кондитерской продукции общественного питания в соответствии с современными тенденциями.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Санитария и гигиена

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств
ОПК-4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц 72 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 10,9 акад. часов;
- аудиторная – 8 акад. часов;
- внеаудиторная – 2,9 акад. часов;
- самостоятельная работа – 52,4 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;
- подготовка к экзамену – 8,7 акад. час

Форма аттестации - экзамен

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Введение.								
1.1 Цели дисциплины. Понятия фудстилистики и арт-визажа в кулинарной моде.	5				4	- оформление лабораторной работы "Изучение инвентаря для карвинга"; - самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональной литературы, электронных источников.	Защита лабораторной работы; устный опрос	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4
Итого по разделу					4			
2. Анатомия пищевого сырья с точки зрения оформления блюд и изделий.								
2.1 Особенности морфологического строения тканей основных видов животного и растительного сырья	5	2		2	4	- оформление лабораторной работы "Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами"; - самостоятельное изучение учебной, научной и	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4

						профессиональ ой литературы, электронных источников.		
Итого по разделу		2		2	4			
3. Реологические свойства сырья.								
3.1 Основные характеристики, определения.	5	2			6	- оформление лабораторной работы "Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов"; - самостоятельное изучение учебной, научной и профессиональ ой литературы, электронных источников.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4
Итого по разделу		2			6			
4. Эстетические требования оформления продукции.								
4.1 Понятие эстетики оформления. Композиция. Требования к композиции. Выбор цвета	5				8	Подготовка к лабораторной работы "Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов". Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональ ой литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4
Итого по разделу					8			
5. Санитарно-гигиенические требования при оформлении продукции.								
5.1 Выполнение требований санитарии. Хранение украшений. Использование пищевых красителей	5			2	8	Подготовка к лабораторной работы «Приготовление овощных (фруктовых) чипсов». Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельно	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4

						е изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Итого по разделу				2	8			
6. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд								
6.1 Карвинг, оформление овощами и плодами. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления. Изменение окраски овощей, плодов при выполнении приемов резьбы.	5				6,8	Подготовка к лабораторной работы «Выполнение украшение из овощей и фруктов». Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4
6.2 Классические приемы оформления блюд и кулинарной продукции. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления.					2	Подготовка к лабораторной работы «Выполнение цветов из сахарной пасты». Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4
6.3 Оформление из соленого теста. Рецепт теста. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления. Изменение пищевых веществ при замесе соленого теста.					4	Подготовка к лабораторной работы «Приготовление изделий из шоколада. Оформление рисунков и деталей для украшений, шоколадной стружки, шоколадной паутины.». Подготовка к	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4

					контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
6.4 Оформление кондитерских изделий. Рецептуры отделочных полуфабрикатов. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления. Изменение пищевых веществ при изготовлении отделочных полуфабрикатов	5			5	Подготовка к лабораторной работы «Техника нанесения рисунков на столовую посуду». Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы; контрольная работа, тест, реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4
6.5 Основные понятия Оформление продукции для концептуальных столов. Понятие концептуального стола. Виды, особенности оформления.				4,6	Подготовка к контрольной работе, тесту, реферату. Самостоятельное изучение профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к зачету.	Контрольная работа, зачет.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4
Итого по разделу				22,4			
Итого за семестр	4		4	52,4		экзамен	
Итого по дисциплине	4		4	52,4		экзамен	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины ««Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий»» применяются традиционные и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по решению проблемных задач по пройденной теме. При проведении лабораторных работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления лабораторных работ, подготовка к практикуму, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1 Гуленкова, М. А. Анатомия растений. Часть 1. Клетка. Ткани: Учебное пособие / Гуленкова М.А., Викторов В.П. - Москва :МПГУ, 2015. - 120 с. ISBN 978-5-4263-0239-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=32210> (дата обращения: 24.09.2020). – Режим доступа: по подписке.

2 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2: Товароведение и экспертиза кондитерских изделий : учебное пособие / составители Ю. И. Дымова, И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8353-2393-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/135247/#1> (дата обращения: 26.10.2020)

б) Дополнительная литература:

1 Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/138155/#1> (дата обращения: 26.10.2020).

2 Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4597/#1>

3 Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/146660/#1> (дата обращения: 18.10.2020)

4 Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4616/#1> (дата обращения: 18.10.2020)

5 Костина, Н.Г. Фирменный стиль и дизайн : учебное пособие / Н.Г. Костина, Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1> (дата обращения: 18.10.2020)

6 Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-5287-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/146620/#1> (дата обращения: 18.10.2020)

7 Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/126720/#3> (дата обращения: 26.10.2020)

8 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст : непосредственный.

9 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст : непосредственный.

в) Методические указания:

1 Методические указания представлены в приложении 3.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/MP0109/Web

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории Оснащение аудитории

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации

Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Оборудование для выполнения лабораторных работ, химическая посуда, реактивы,

Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Стеллажи, сейфы для хранения учебного оборудования

Инструменты для ремонта лабораторного оборудования

Приложение 1

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение лабораторных работ, контрольных работ, решения практических задач.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа №1. «Изучение инвентаря для карвинга»

Лабораторная работа №2 «Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами»

Лабораторная работа №3 «Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»

Лабораторная работа №4 «Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»

Лабораторная работа №5 «Приготовление овощных (фруктовых) чипсов»

Лабораторная работа №6 «Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»

Лабораторная работа №7 «Выполнение цветов из сахарной пасты»

Лабораторная работа №8 «Приготовление изделий из шоколада. Оформление рисунков и деталей для украшений, шоколадной стружки, шоколадной паутины»

Лабораторная работа №9 «Техника нанесения рисунков на столовую посуду»

Типовые контрольные задания

Примерные тесты по дисциплине:

1. Расположите зоны растительной ткани в порядке расположения к сердцевине корнеплода:
 - а) эпидермис;
 - б) краевой слой;
 - в) камбиальный.
2. Закончите предложение.
Основным строительным материалом растительных клеток является ...
3. Вставьте пропущенные цифры.
Нарезанные овощи могут храниться при температуре ...°С, не более ... часов.
4. Дополните перечень инвентаря холодного цеха: карбовочный нож, нуазетная ложка,
5. Желе хорошо застынет, если его приготовить:
 - а) на желатине или агаре;
 - б) на крахмале;
 - в) на муке.
6. В каком сорте шоколада отсутствует важный ингредиент - какао-порошок?
 - а) белый;
 - б) молочный;
 - в) горький;
 - г) диабетический
7. Марципан - это ...
 - а) смесь измельчённого в муку миндаля и сахарного сиропа;
 - б) смесь с ядрами абрикосовых или персиковых косточек;
 - в) смесь муки с кокосовыми стружками.

Индивидуальные задания

ИДЗ №1 «Особенности карвинга»

- 1 Раскрыть историю появления и развития карвинга.
- 2 Инвентарь, приспособления для карвинга.
- 3 Особенности европейского и азиатского направления карвинга.

Вопросы для самоподготовки

- 1 Что входит в основной набор инструментов для карвинга?
- 2 Как в карвинге используют различные фигурные приспособления и высечки.

ИДЗ №2 «Изучение морфологического строения тканей»

- 1 Перечислите основные свойства пищевых продуктов, связанные с их структурой.
- 2 Назовите основные методы исследования реологических свойств пищевых систем.
- 3 Перечислите основные факторы, влияющие на различные структурно-механические свойства пищевых продуктов.

Вопросы для самоподготовки

- 1 Требования к используемому овощу (плоду), принцип подбор.
- 2 Особенности цвета, композиции.

ИДЗ №3 «Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд»

- 1 Характеристика основных направлений в декорировании блюд.
- 2 Требования к сочетанию посуды и готовой продукции.
- 3 Приемы построения и выявления сюжетно-композиционного центра картины.
- 4 Предметы изображения. Линейные, плоскостные и пространственные формы. Свойства форм.
- 5 Передача движения форм. Направленность композиции: вертикальная, горизонтальная, диагональная.
- 6 Основные художественные средства композиции (средства гармонизации).

Вопросы для самоподготовки

- 1 Понятие термина «композиция».
- 2 В чем заключается важность оформления блюд?
- 3 Украшение квиллингом в кондитерском производстве.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1 Расскажите историю развития карвинга в Китае
- 2 Расскажите историю развития карвинга в Японии
- 3 Расскажите историю развития карвинга в Тайланде
- 4 Расскажите историю развития карвинга в Европе и Америке
- 5 Расскажите историю развития карвинга в России
- 6 Перечислите основные приемы изготовления украшений для закусок и
- 7 Опишите основные инструменты карвинга.
- 8 Перечислите основные приемы изготовления украшений основных
- 9 Перечислите основные приемы изготовления украшений выпечки

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1 Цели и задачи дисциплины «Карвинг в общественном питании».
- 2 Общие сведения об украшении блюд.
- 3 Роль цвета в украшении кулинарных изделий

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1 Оформление блюд. Мини-закуски
- 2 Оформление блюд. Десерты порционные
- 3 Оформление блюд. Канапе. Закуски на шпажках.
- 4 Оформление блюд. Сырная тарелка
- 5 Оформление блюд. Украшения из масла
- 6 Оформление блюд. Мясное ассорти
- 7 В чем заключаются принципы арт-дизайна напитков.
- 8 Что следует соблюдать при создании композиции?
- 9 Перечислите принципы сервировки стола.
- 10 Подбор пищевых продуктов для декорирования. Овощи.
- 11 Подбор пищевых продуктов для декорирования. Фрукты.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1 Украшения из фруктов и ягод
- 2 Украшения и яиц и сыра
- 3 Украшения из теста
- 4 Украшения из желе
- 5 Десертные украшения
- 6 Украшения закусок и салатов
- 7 Украшения из грибов и овощей

Содержание реферата – это анализ научно-практического материала в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы. Доклад – это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, на основе реферата.

Примерные темы рефератов

- 1 История развития карвинга
- 2 Карвинг сегодня
- 3 Общие сведения об украшении блюд.
- 4 Роль цвета в украшении кулинарных изделий
- 5 Цветовое решение при оформлении блюд.

Методические указания к выполнению рефератов

Самостоятельная работа студентов направлена на расширение, углубление и усвоение курса. Самостоятельные задания способствуют развитию у студентов интереса к научно-исследовательской работе. Студенты подбирают самостоятельно литературу. Для реферата необходимо переработать не менее 8 – 10 литературных источников основных и дополнительных по одной проблеме. Структура реферата: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список используемой литературы. Объем работы должен быть не менее 10 – 12 листов печатного текста. Данную работу студенты выполняют в течение семестра, оформляют ее и защищают на занятии.

Критерии оценивания:

Отлично: работа выполнялась самостоятельно; материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников; работа оформлена с соблюдением всех

требований для оформления проектов; защита творческой работы проведена на высоком и доступном уровне.

Хорошо: работа выполнялась самостоятельно; материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников; работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления проектов; защита творческой работы проведена хорошо.

Удовлетворительно: работа выполнялась с помощью преподавателя; материал подобран в достаточном количестве; работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов; защита творческой работы проведена удовлетворительно.

Неудовлетворительно: работа выполнялась с помощью преподавателя; материал подобран в недостаточном количестве; работа оформлена без соблюдения требований; защита проведена неудовлетворительно.

Вопросы к контрольным работам

Вариант 1

- 1 Сущность и значение эстетики в общественном питании.
- 2 Основные приемы, инвентарь. Виды украшений из овощей.
- 3 Перечислить возможные украшения, изготавливаемые из отварных корнеплодов.

Вариант 2

- 1 Рецепт соленого теста.
- 2 Характеристика инвентаря для приготовления украшений кондитерских изделий.
- 3 Понятие о цветовом круге и цветовом теле.

Вариант 3

- 1 Санитарно-гигиенические требования при оформлении продукции.
- 2 Изменение окраски овощей, плодов при выполнении приемов резьбы.
- 3 Законы смешения цветов и красок. Вычитательное и слагательное смешение.

Контрольные вопросы

- 1 История развития карвинга в Китае
- 2 История развития карвинга в Японии
- 3 История развития карвинга в Тайланде
- 4 История развития карвинга в Европе и Америке
- 5 История развития карвинга в России
- 6 Перечислите основные приемы изготовления украшений для закусок и
- 7 Опишите основные инструменты карвинга.
- 8 Перечислите основные приемы изготовления украшений основных блюд.
- 9 Перечислите основные приемы изготовления украшений выпечки
- 10 Оформление блюд. Мини-закуски
- 11 Оформление блюд. Десерты порционные
- 12 Оформление блюд. Канапе. Закуски на шпажках.
- 13 Оформление блюд. Сырная тарелка
- 14 Оформление блюд. Украшения из масла
- 15 Оформление блюд. Мясное ассорти
- 16 В чем заключаются принципы арт-дизайна напитков.
- 17 Что следует соблюдать при создании композиции?
- 18 Перечислите принципы сервировки стола.
- 19 Подбор пищевых продуктов для декорирования. Овощи
- 20 Подбор пищевых продуктов для декорирования. Фрукты.

Приложение 2

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за семестр и проводится в форме зачета.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		
ОПК-4.1:	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История появления и развития карвинга. 2. Инвентарь, приспособления для карвинга. 3. Особенности морфологического строения тканей основных видов животных. 4. Особенности морфологического строения тканей растительного сырья. 5. Реологические свойства сырья. 6. Понятие эстетики оформления. 7. Понятие композиция. Требования к композиции. 8. Выбор цвета при оформлении композиции. 9. Санитарно-гигиенические требования при оформлении продукции. 10. Хранение украшений. 11. Использование пищевых красителей. 12. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд. 13. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений из овощей. 14. Дефекты, причины, возможность исправления при выполнении карвинга из овощей. 15. Изменение окраски овощей, плодов при выполнении приемов резьбы. 16. Классические приемы оформления блюд и кулинарной продукции. 17. Рецептатура соленого теста. 18. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений из соленого теста. 19. Дефекты, причины, возможность исправления изделий из слоеного теста. 20. Изменение пищевых веществ при замесе соленого теста. 21. Рецептатура мастики, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 22. Рецептатура глазури, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления 23. Рецептатура марципана, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		24.Рецептура крошковых посыпок, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 25.Рецептура желе, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 26.Рецептура карамели, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 27.Характеристика инвентаря для приготовления украшений кондитерских изделий. 28.Изменение пищевых веществ при изготовлении отделочных полуфабрикатов 29.Понятие концептуального стола. 30.Особенности оформления концептуальных столов.
ОПК-4.2:	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	<p style="text-align: center;">Примеры практических заданий:</p> 1. Приготовление мини-композиций карвинг-канапе. 2. Приготовление мини-композиций карвинг-коктейль. 3. Изготовление композиций из арбуза. 4. Изготовление мини-композиций из косточковых фруктов. 5. Изготовление композиций из соленого теста. 6. Изготовление композиций из масла. 7. Изготовление ледяных композиций.
ОПК-4.3:	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	<p style="text-align: center;">Примеры практических заданий:</p> 1. Творческое задание мастер - класса: «Выполнение розы из томата, лебедя из яблока, лилии из огурца» 2 Творческое задание мастер - класса: «Вырезание орнаментов на поверхности тыквы или крупного яблока». 3 Творческое задание мастер - класса: «Технология изготовления фигурок дельфина и осьминога из банана». 4 Творческое задание мастер - класса: «Технология изготовления фигурок ёжика и бегемотика из груши». 5 Творческое задание мастер - класса: «Изготовление цветов из апельсина, мандарина, лимона».
ОПК-4.4:	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами	<p style="text-align: center;">Вопросы рубежного контроля № 1</p> Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях 1 Расскажите историю развития карвинга в Китае 2 Расскажите историю развития карвинга в Японии 3 Расскажите историю развития карвинга в Тайланде 4 Расскажите историю развития карвинга в Европе и Америке 5 Расскажите историю развития карвинга в России 6 Перечислите основные приемы изготовления украшений для закусок и 7 Опишите основные инструменты карвинга. 8 Перечислите основные приемы изготовления украшений основных 9 Перечислите основные приемы изготовления

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		украшений выпечки

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «**«Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий»**» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Студент дает ответы на вопросы после предварительной подготовки, а также предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если студент недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если студент не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.