

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПв.04 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Красноярск, 2024 г.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (контрольно-измерительные материалы) предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ОПв.04 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий** основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОПв.04 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий**.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются дифференцированный зачет в форме устного ответа.

Дифференцированный зачет оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.2. Основные направления развития эстетики	Контрольная работа «Основные направления развития эстетики»	Дифференцированный зачет
Тема 1.4. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд Контрольная работа по теме:	Контрольная работа "Карвинг"	
Тема 2.2. Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд Контрольная работа по теме:	Контрольная работа «Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд»	
Тема 2.3. Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд	Контрольная работа «Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд»	
Тема 3.2. Дизайн в оформлении кондитерских и фирменных кулинарных изделий	Контрольная работа «Дизайн в оформлении кондитерских изделий»	
Тема 3.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Контрольная работа «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий»	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине **ОПв.04 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных

[illegible]

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, входящих в состав различных диет

различных диет	
ПК 6.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях	способность применения знаний в общих вопросах эстетики и дизайна в оформлении кулинарных изделий при приготовлении, подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях

3.2. Общие компетенции

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине **ОПв.04 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий** осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций

Код	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК.1	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени;
ОК.2	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.3	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной профессиональной терминологии
ОК.4	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды;
ОК.5	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на по профессиональной тематике
ОК.6	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК.7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах для соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.8	использовать средства физической культуры для сохранения и	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств

	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	физической культуры;
ОК.9	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке
ОК.11	планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	подбор и соответствие выбранных отделочных полуфабрикатов и украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	готовность блюда, напитков и кулинарных изделий в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом. демонстрация знаний и умений презентации блюд, напитков, кулинарных изделий с

	элементами шоу
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	анализ и умение кратко излагать разработанную концепцию оформления блюд, напитков и кулинарных изделий организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий
эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий
оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	приготовление отделочные полуфабрикаты и украшения соответствии с показателями качества и с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; соответствие выбранных методов оформления, презентации десертов, кондитерских и шоколадных изделий с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений
готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального	приготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; демонстрация знаний и умений презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального
составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию	способность к рефлексии собственной деятельности во время; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем;

	способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции
Знания	
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены
принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	демонстрация умений и знаний способов сервировки, вариантов оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	демонстрация знаний температурных режимов, срокам и условиям хранения блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании
принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	соответствие выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции
требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Тема 1.2. Основные направления развития эстетики	Контрольная работа №1 «Основные направления развития эстетики» в форме коллоквиума
	Тема 1.4. Карвинг – искусство изготовления украшений для	Контрольная работа №2 «Карвинг» в форме коллоквиума

	блюд	
	Тема 2.2. Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд	Контрольная работа №3 «Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд» в форме коллоквиума
	Тема 2.3. Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд	Контрольная работа №4 «Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд» в форме коллоквиума
	Тема 3.2. Дизайн в оформлении кондитерских и фирменных кулинарных изделий	Контрольная работа №5 «Дизайн в оформлении кондитерских изделий» в форме коллоквиума
	Тема 3.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Контрольная работа №6 ««Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий»
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет в форме устного ответа.

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ОПв.04 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

Контрольная работа №1 «Основные направления развития эстетики» вопросы к коллоквиуму

1. Предмет и задачи эстетики
2. Особенности эстетического метода познания мира
3. Основные эстетические концепции XIX в.
4. Этапы развития русской эстетики
5. Эстетические требования к организации сферы обслуживания
6. Понятие профессиональной этики. Ее задачи.
7. Понятие процесса обслуживания потребителей в общественном питании.
8. Характеристика стилей, используемых в оформлении интерьеров предприятий общественного питания.
9. Представление цветовом спектре
10. Влияние цвета на аппетит

Контрольная работа №2 «Карвинг» вопросы к коллоквиуму

1. Что включает в себя понятие карвинг?
2. По каким признакам подразделяется кулинарная продукция для карвинга?
3. Назовите формы нарезки продуктов. Какого их влияние на качество и внешний вид готового блюда.
4. Что понимается под карбованием овощей? Какие овощи можно карбовать?
5. В интервале каких температур следует нагревать некоторые овощи перед карбованием?
6. Какие вещества образуются в результате окисления овощей на воздухе?
7. Как влияет кислород воздуха на внешний вид карбованных овощей

Контрольная работа №3

**«Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд»
вопросы к коллоквиуму**

1. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов.
2. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации.
3. Теория совместимости продуктов
4. Блюда русской, международной и европейской кухни из разнообразных продуктов, входящие в реестр ресторанных блюд
5. Классические гарниры и соусы.
6. Методика гарнирования.
7. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов
8. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.
9. Как используют в ресторанной кухне морепродукты: краб, креветка, устрица, трепанг, кукумария, кальмар?
10. Особенности подачи блюд из рыб сибирских пород.
11. Использование сибирского компонента в оформлении горячих блюд.
12. Назовите формы нарезки овощей, используемые в ресторанной практике.

**Контрольная работа №4
«Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд»
вопросы к коллоквиуму**

1. Особенности подбора продуктов для декорирования сладких и мучных блюд
2. Ассортимент изделий «haute» класса, относящееся к ресторанной группе. Назначение. Особенности сервировки и правила потребления.
3. Брусника и клюква, пищевая ценность, использование брусники и клюквы для производства сладких блюд и напитков на предприятиях общественного питания
4. Специальная посуда, используемая для подачи сладких и мучных блюд.
5. Техника выполнения латте-арта, приготовление слоистых коктейлей

**Контрольная работа №5
«Дизайн в оформлении кондитерских изделий»
вопросы к коллоквиуму**

1. Понятие композиции. Законы композиции
2. Основные закономерности изображения.
3. Виды орнаментов.
4. Техника нанесения рисунков на столовую посуду
5. Техника выполнения латте-арта.
6. Приготовление слоистых коктейлей
7. Роль воображения, фантазии и знаний по композиции в процессе изготовления макета торта.
8. Посуда используемая для подачи кондитерских и фирменных кулинарных изделий
9. Русские национальные кондитерские изделия и их роль в меню ресторанов национальной русской кухни

**Контрольная работа №6
«Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий»
вопросы к коллоквиуму**

1. Технология работы с шоколадом.
2. Фламбирование кондитерских изделий.

3. Аэрография в оформлении кондитерских изделий.
4. Перечислите какие рисовальные массы используются для украшения кондитерских изделий.
5. Атласная и ливная карамель.
6. Использование пищевых 3D принтеров в оформлении изделий и сладких блюд
7. Английская техника выполнения цветов
8. Дизайн мучных кондитерских изделий к банкетам и торжественным мероприятиям

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине **ОПв.04**
Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

Теоретические вопросы для дифференцированного зачета

1. Эстетические требования к организации сферы обслуживания
2. История возникновения эстетики
3. Эстетическая культура личности.
4. Цвет и его роль в кулинарии.
5. Особенности дизайна тематических столов. Подбор посуды.

6. Понятие кейтеринга.
 7. Обслуживание приемов, банкетов, приема-коктейля.
 8. Что включает в себя понятие карвинг. Виды инвентаря для карвинга.
 9. По каким признакам подразделяется кулинарная продукция для карвинга.
- Влияние цвета овощей на общий вид блюда.
10. Чем отличаются различные техники нарезки. Карвинг в ресторанах Европы.
 11. Что понимается под карбованием овощей. Карбование как способ изменения привычного вида продукта.
 12. Из каких овощей нарезаются листья. Какие размеры и формы листьев предпочтительны. Какова последовательность действий.
 13. Из каких овощей нарезают калу и листья для нее. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?
 14. Из каких овощей нарезают розы, виды роз. Особенности нарезки. Из каких овощей нарезаются листья для розы?
 15. Из каких овощей нарезают шишки. Какова последовательность действий? Как хранят готовые изделия?
 16. Из каких овощей нарезают «рыб» и «сети». Какова последовательность действий. . Как хранят готовые изделия?
 17. Из каких овощей нарезают «лилии» и «хризантемы». Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия.
 18. Из каких овощей нарезают фигурки из овощей. Какова последовательность действий.
 19. Из каких овощей нарезают мелкие украшения для оформления холодных и рыбных блюд.. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий
 20. Из каких овощей делают украшения бортов тарелки. Каковы формы нарезки.
 21. Из каких овощей изготавливают украшения изделий из измельченных и фаршеобразных продуктов. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия.
 22. Какие овощи используют для украшения банкетных блюд. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия
 23. Как используют карвинг для нарезки крупных овощей – арбузов, дынь, тыквы и др. Какие размеры и формы предпочтительны.
 24. Дизайн в оформлении холодных блюд и закусок.
 25. Современные тенденции в украшении бутербродов.
 26. Правила подачи и оформления рыбных горячих блюд.
 27. Правила подачи и оформления мясных горячих блюд.
 28. Правила подачи и оформления овощных горячих блюд.
 29. Правила подачи и оформления супов.
 30. Техника гарнирования.
 31. Особенности подачи блюд из рыб сибирских пород.
 32. Использование сибирского компонента в оформлении горячих блюд.
 33. Блюда русской, международной и европейской кухни.
 34. Техника украшения посуды с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры.
 35. Десерты порционные.
 36. Техники оформления горячих напитков.
 37. Флэйринг.
 38. Спидмиксинг.
 39. Технология приготовления джемов и варенья из цветов.
 40. Флористика в эстетике и дизайне оформления блюд и кулинарных изделий.

41. Фламбирование кондитерских изделий.
42. Аэрография в оформлении кондитерских изделий.
43. Приемы декорирования мастикой, марципаном.
44. Техника декорирования кондитерских изделий глазурью.
45. Техника работы с ливной карамелью
46. Современные техники подготовки различных объемных элементов для оформления кондитерских изделий.
47. Минимализм в декорировании блюд, использование дополнительного интерьера для презентации блюд.

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.