

*Приложение к ОПОП  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**КОМПЛЕКТ**  
**Контрольно оценочных средств**  
по учебной дисциплине  
ОПД.15 ВЧ Арт – дизайн в пищевом производстве

**Сураж**

Комплект контрольно – измерительных материалов (КОСов) по учебной дисциплине «Арт – дизайн в пищевом производстве» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**Организация – разработчик:** ГАПОУ СПАТ

**Разработчики:**

Коржукова С.В., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

## 1. Паспорт КОС

### 1.1 Общие положения

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для оценки результатов освоения образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПД.15 ВЧ «Арт – дизайн в пищевом производстве»

КОС включает контрольные материалы для проведения текущей, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета – 5 семестр.

КОС разработан в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения учебной дисциплины ОПД.15 ВЧ «Арт – дизайн в пищевом производстве» возможно оценивание положительной динамики их формирования.

### 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Предмет оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Типовое задание
1	2	3	4
<b>Знания, Умения:</b> <b>3.1.</b> теоретические основы дизайна;	- определение теоретической основы дизайна;	- Квалифицированная характеристика основы дизайна;	- фронтальный опрос; - тестирование; - подготовка презентаций;
<b>3.2</b> основы дизайна оформления кондитерской продукции;	- определение основ дизайна оформления кондитерской продукции;	Точное определение основы дизайна оформления кондитерской продукции;	- самостоятельная работа; - практические занятия; - теоретические вопросы и практические задания
<b>3..3</b> технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;	Определение техники изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;	Рациональный подбор техники изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;	
<b>3..5</b> эстетические требования в декоративной отделке кондитерских изделий и десертов;	- перечисление эстетических требований в декоративной отделке кондитерских изделий и десертов;	характеристика требований в декоративной отделке кондитерских изделий и десертов;	
<b>У. 5.</b> использовать основы композиции, цветовую гамму в оформлении десертов и кондитерской продукции;	- определение основы композиции, цветовой гаммы в оформлении десертов и кондитерской продукции;	- грамотное использование основы композиции, цветовую гамму в оформлении десертов и кондитерской продукции;	

<p><b>ОК.1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p><b>ОК.2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК.3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК.4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК.5</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК. 6</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК.7</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения</p>			
--	--	--	--

<p>заданий.</p> <p><b>ОК.8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК.9</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК.10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><b>ОК.11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>			
<p><b>З. 6.</b> технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;</p> <p><b>У. 6.</b> изготавливать украшения из мастики, марципана, шоколада.</p>	<p>- определение техники изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- изготовленные украшения из мастики, марципана, шоколада.</p>	<p>- квалифицированная техника изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов, украшений из мастики, марципана, шоколада.</p>	<p>- фронтальный опрос;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- подготовка презентаций;</p> <p>- самостоятельная работа;</p> <p>- практические занятия;</p> <p>- теоретические вопросы и практические задания</p>
<p><b>У. 7.</b> выполнять технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури);</p>	<p>- выполненные технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури);</p>	<p>квалифицированное выполнение технологических операций по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури);</p>	

<p><b>У. 2</b> совершенствовать технику мастерства декоративной нарезки из овощей и фруктов</p> <p><b>У. 3</b> демонстрировать профессиональное мастерство, художественный вкус;</p>	<p>- приготовленная декоративная нарезка из овощей и фруктов</p> <p>- определение профессионального мастерства, художественного вкуса;</p>	<p>- умелая и полная демонстрация мастерства декоративной нарезки из овощей и фруктов</p> <p>умелая и полная демонстрация профессионального мастерства, и художественного вкуса;</p>	
<p><b>3.7</b> виды и направление дизайна в оформлении кулинарной продукции;</p> <p><b>3.8</b> эстетику и дизайн холодных блюд и закусок;</p> <p><b>3.9</b> изготовление элементов художественного декора;</p> <p><b>У. 1</b> определять основу композиции, цветоведения;</p>	<p>- определение видов и направление дизайна в оформлении кулинарной продукции;</p> <p>- определение эстетики и дизайна холодных блюд и закусок;</p> <p>- квалифицированное изготовление элементов художественного декора;</p> <p>- определение основы композиции, цветоведения;</p>	<p>- перечисление видов и направлений дизайна в оформлении кулинарной продукции;</p> <p>- характеристика эстетики и дизайна холодных блюд и закусок;</p> <p>- точное выполнение элементов художественного декора;</p> <p>Точное определение основы композиции, цветоведения;</p>	
<p><b>3.10</b> технику изготовления декоративной нарезки из овощей и фруктов</p> <p><b>У. 8</b> совершенствовать технологические методы, используя инструменты в оформлении и декорировании холодных блюд и закусок</p>	<p>- определение техники изготовления декоративной нарезки из овощей и фруктов</p> <p>совершенствование технологических методов, используя инструменты в оформлении и декорировании холодных блюд и закусок</p>	<p>- квалифицированное описание техники изготовления декоративной нарезки из овощей и фруктов</p> <p>квалифицированное выполнение технологических методов в оформлении и декорировании холодных блюд и закусок</p>	<p>- фронтальный опрос;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- подготовка презентаций;</p> <p>- самостоятельная работа;</p> <p>- практические занятия;</p> <p>- теоретические вопросы и практические задания</p>

<p><b>У. 4</b> Применять технику и методы карвинга;</p>	<p>- определение совершенствования техники и методов карвинга;</p>	<p>- Квалифицированное совершенствование техники и методов карвинга;</p>	
<p><b>З.11</b> историю возникновения карвинга;</p> <p><b>ОК.1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p><b>ОК.2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК.3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК.4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК.5</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК. 6</b> Работать в</p>	<p>определение истории возникновения карвинга;</p>	<p>- точное описание истории возникновения карвинга;</p>	

<p>коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,</p> <p>руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК.7</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК.8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК.9</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК.10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><b>ОК.11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>			
--	--	--	--

### 1.3 Система оценки освоения программы учебной дисциплины

Знания, умения, навыки студентов оцениваются оценками: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно", "зачтено", "не зачтено".

Оценка "**отлично**" выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, правильно обосновывает принятое

решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, умеет собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений, умеет самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий; умеет пользоваться нормативными документами; умеет создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; умеет анализировать современное состояние отрасли, науки и техники; умеет самостоятельно принимать решения на основе проведенных исследований.

Оценка "**хорошо**" выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, умеет собирать, систематизировать, анализировать и использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений, имеет навыки самостоятельного решения проблем/задач на основе изученных методов, приемов, технологий; умеет пользоваться нормативными документами; умеет создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; умеет анализировать современное состояние отрасли.

Оценка "**удовлетворительно**" выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, имеет навыки сбора и использования практического материала для иллюстрации теоретических положений с помощью преподавателя, решает проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий с помощью преподавателя; владеет навыками создания и применения документов, связанные с профессиональной деятельностью с помощью преподавателя.

Оценка "**неудовлетворительно**" выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, не умеет собирать и использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений, не умеет решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий, испытывает большие затруднения при использовании нормативной документации.

## 2. Комплект оценочных средств по учебной дисциплине ОПД.15 ВЧ «Арт – дизайн в пищевом производстве»

### 2.1. Входной контроль

1 вариант

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
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.
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.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
  - а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
  - а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
  - а) канапе;
  - б) пита;
  - в) бутерброд;
  - г) гренка.
7. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
8. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
  - а) ромба;
  - б) квадрата;
  - в) круга;
  - г) треугольника.
9. Какое название носит филе из кур фаршированное:
  - а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.

10. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

2 вариант

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

4. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

5. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

6. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

7. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

8. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- а) 55 °С;
- б) 200 °С;
- в) 120 °С.

9. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- а) сахарном сиропе;
- б) сахарной пудре;
- в) молочно-сахарном сиропе.

10. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- а) сливках 36%;
- б) яйцах;
- в) молоке.

3 вариант

1. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.

- а) запечь;
- б) заколеровать;
- в) закаррамельизовать.

2. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- а) понижается;
- б) повышается;
- в) изменяется.

3. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- а) 24 ч;
- б) 1 ч;
- в) 48 ч.

4. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- а) щелочной;
- б) кислой;
- в) нейтральной.

5. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

- а) эластичную;
- б) вязкопластичную;
- в) жидкую.

6. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

- а) эластичную;
- б) пластично-вязкую;
- в) пористую.

7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- а) желатина;
- б) кислоты;
- в) жиров.

8. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- а) 55 °С;
- б) 200 °С;
- в) 120 °С.

9. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- а) сахарном сиропе;
- б) сахарной пудре;
- в) молочно-сахарном сиропе.

10. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- а) сливках 36%;
- б) яйцах;
- в) молоке.

#### 4 Вариант

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- а) повышается в 4 раза;
- б) понижается в 4 раза;
- в) не меняется.

2. Сырцовая глазурь называется:

- а) рисовальной массой;
- б) сахарной массой;
- в) белковой массой.

3. Для приготовления сахарной мастики применяется

- а) сахарный песок;
- б) сахарная пудра;
- в) сахарный сироп.

4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- а) сахара;
- б) жира;
- в) яичных белков.

5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

- а) с повышением температуры;
- б) с понижением температуры;
- в) при комнатной температуре.

6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- а) эмульгаторы;
- б) стабилизаторы;
- в) антикристаллизаторы.

7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- а) желатина;
- б) кислоты;
- в) жиров.

8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

- а) 200 °С;
- б) 50 °С;
- в) 70 °С

9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- а) карамель;
- б) жженка;
- в) патока.

10. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- а) растительного масла;
- б) фруктов;
- в) миндаля.

## 5. Вариант

1. Кисели подают при температуре
  - а) 5-8 °С
  - б) 12—14 °С
  - в) 40-60 °С
  - г) 70-80°С
2. Основой для всех видов суфле и пудингов являются
  - а) натуральные соки
  - б) взбитые белки
  - в) сметана
  - г) молоко
3. К горячим сладким блюдам относят
  - а) суфле
  - б) кремы
  - в) взбитые сливки
  - г) муссы
4. Температура подачи горячих десертов:
  - а) не ниже 45<sup>0</sup>С
  - б) не выше 45<sup>0</sup>С
  - в) не ниже 55<sup>0</sup>С
  - г) не выше 65<sup>0</sup>С
5. Перед взбиванием белки:
  - а) охлаждают
  - б) нагревают
  - в) замораживают
  - г) все ответы верны
6. Фламбирование- это:
  - а) пропитывание
  - б) поджигание
  - в) охлаждение
  - г) замораживание
7. Ингредиенты, не входящие в состав крема-брюле:
  - а) яичные белки
  - б) яичные желтки
  - в) мука
  - г) сахар
8. Для улучшения структуры айсинга используют:
  - а) крахмал
  - б) желатин
  - в) лимонную кислоту
  - г) кипяченую холодную воду
9. Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается?
  - а) 50-60 °С
  - б) выше 60 °С
  - в) выше 100 °С
  - г) ниже 60 °С
10. Назовите, как называется процесс поливание десерта коньяком и поджигание его:
  - а) припускание в коньяке
  - б) фламбирование
  - в) обжигание
  - г) верны все утверждения

## 6 Вариант

1. Сливки перед взбиванием:
  - а) замораживают
  - б) охлаждают до 2 °С
  - в) охлаждают до 10 °С
  - г) выдерживают при комнатной температуре
  
2. Нонпарель готовят из:
  - а) орехов
  - б) муки
  - в) карамели
  - г) помады
3. Десерты, приготовленные с использованием мягкого сыра «Маскарпоне»:
  - а) панакотта и тирамиссу
  - б) мусс и суфле
  - в) пудинг и меренги
  - г) граните и парфе
  
4. Сорбе по классификации относится к десертам:
  - а) кремам
  - б) замороженным
  - в) из мягкого сыра
  - г) все ответы верны
  
5. Особенностью приготовления крема собайон является:
  - а) замораживание
  - б) фламбирование
  - в) использование шампанского
  - г) все ответы верны
  
6. Соотношение компонентов для крема- карамели:
  - а) 4 целых яйца на 4 желтка и 0,6 л жидкости
  - б) 4 целых яйца на 4 белка и 0,2 л жидкости
  - в) 2 целых яйца на 2 желтка и 0,6 л жидкости
  - г) 4 целых яйца на 4 белка и 0,6 л жидкости
  
7. Главный компонент бланманже:
  - а) Взбитые желтки
  - б) Взбитые белки
  - в) Взбитые сливки
  - г) Все ответы верны
  
8. Меренги – это:
  - а) Запечённые взбитые яичные желтки с сахарной пудрой
  - б) Запечённые взбитые яйца с сахарной пудрой
  - в) Взбитые сливки
  - г) Запечённые взбитые яичные белки с сахарной пудрой
  
9. Классический вариант мусса:
  - а) баварский крем с желатином
  - б) перуанский крем без желатина
  - в) английский крем или сироп без желатина

г) все ответы верны

10. Фламери апельсиновый - это:

- а) суфле
- б) пудинг
- в) мусс

**Вариант 1**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
3	4	2	3	3	3	1	2	1	2

**Вариант 2**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1	1	11.	12.	3	1	1	2	1	2

**Вариант 3**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
3	3	1	1	3	1	2	4	1	2

**Вариант 4**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
2	3	1	3	2	3	1	1	2	3

**Вариант 5**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1	3	2	2	3	3	4	2	1	4

**Вариант 6**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1	1,2	2	3	3	2	4	1	1	3

**Критерии оценки:**

<b>Вариант 1</b>	<b>Вариант 2</b>	<b>Вариант 3</b>
10-9 – «5»	10-9 – «5»	10-9 – «5»
8-7 – «4»	8-7 – «4»	8-7 – «4»
6-5 – «3»	6-5 – «3»	6-5 – «3»
менее 4 – «2»	менее 4 – «2»	менее 4 – «2»
<b>Вариант 4</b>	<b>Вариант 5</b>	<b>Вариант 6</b>
10-9 – «5»	10-9 – «5»	10-9 – «5»
8-7 – «4»	8-7 – «4»	8-7 – «4»
6-5 – «3»	6-5 – «3»	6-5 – «3»
менее 4 – «2»	менее 4 – «2»	менее 4 – «2»

## 2.2. Текущий (тематический) контроль

Текущий (тематический) контроль проводится в виде защиты отчетов по практическим работам по накопительной системе.

Систематическое выполнение всей совокупности практических работ позволит обучающемуся наиболее полно овладеть профессиональными умениями и навыками по основным теоретическим и методологическим аспектам эстетики и дизайна в оформлении блюд и изделий, ознакомить их с сущностью методов оформления кулинарной и кондитерской продукции, а также особенностями их применения к изучению технологических процессов приготовления продукции питания..

Целями выполнения практических работ является:

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности
- развитие исследовательских и практических интересов, обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности;
- формирование общих и профессиональных компетенций.

При выполнении практических работ обучающийся должен **знать/понимать:**

- теоретические основы дизайна;
- основы дизайна оформления кондитерской продукции;
- технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;
- эстетические требования в декоративной отделке кондитерских изделий и десертов;
- технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;
- технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок;
- товароведную характеристику пищевых продуктов;
- проведение органолептической оценки качества продуктов;
- виды и направление дизайн в оформлении кулинарной продукции;
- эстетику и дизайн холодных блюд и закусок;
- изготовление элементов художественного декора;
- технику изготовления декоративной нарезки из овощей и фруктов
- историю возникновения карвинга;

При выполнении практических работ обучающийся должен **уметь:**

- определять основы композиции, цветоведения;
- совершенствовать технику мастерства декоративной нарезки из овощей и фруктов
- демонстрировать профессиональное мастерство, художественный вкус;
- совершенствовать технику и методы карвинга;
- использовать основы композиции, цветовую гамму в оформлении десертов и кондитерской продукции;
- изготавливать украшения из мастики, марципана, шоколада.
- выполнять технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури);
- совершенствовать технологические методы, используя инструменты в оформлении и декорировании холодных блюд и закусок

Выполнение практических работ способствует формированию у обучающихся следующих **профессиональных компетенций:**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК.7.1 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога

ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление супов и соусов

ПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы

ПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 7.6.Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок

ПК.7.7 Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков

ПК.7.8 Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий

Выполнение практических работ способствует формированию у обучающихся следующих **общих компетенций:**

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **Тест на тему: «Основы эстетики»**

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание. Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

#### **1. Что такое эстетика?**

- А) наука о красоте;
- Б) системное знание об искусстве;
- В) чувственное познание.

#### **2. Кто является автором слова «эстетика»?**

- А) Аристотель;
- Б) Баумгартен;
- В) Сократ;

#### **3. Что из этого относится к стилю барокко?**

- А) маньеризм;
- Б) гонгоризм;
- В) экспрессионизм;

#### **4. Кто говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом?**

- А) Шиллер;
- Б) Аристотель;
- В) Павлов.

#### **5. Каким должно быть оформление блюд?**

- А) сложным;
- Б) трудоёмким;
- В) простым.

#### **6. Что такое дрессинг?**

- А) узоры соусом;
- Б) узоры сахарной пудрой;
- В) узоры мукой.

#### **7. В каком году возник термин эстетика?**

- А) в 1314;
- Б) в 1754;
- В) в 1912.

#### **8. Что такое цвет?**

- А) зрение;
- Б) свет;
- В) зрение + свет.

#### **9. На какие две части делят цветовой круг?**

- А) теплую и холодную;

Б) горячую и прохладную;

В) все ответы верны.

**10. Какие цвета относятся к теплым?**

А) синий, голубой, фиолетовый;

Б) зеленый, розовый, красный;

В) красный желтый, оранжевый.

**Эталон ответов.**

1. В

2. А

3. Б

4. В

5. А

6. В

7. Б

8. В

9. А

10. Б

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

Критерии оценки: Максимальное количество баллов- 10

«5» - 10 баллов, «4» - 8-9 баллов, «3» - 7 баллов, «2» - менее 7 баллов

**Тест на тему: «Основы эстетики»**

**1. Назовите три основных цвета цветового круга?**

А) черный, белый, зеленый;

Б) красный, желтый, синий;

В) фиолетовый, оранжевый, бордовый.

**2. Какое количество цветовых тонов способен различать человеческий глаз, при ярком дневном свете?**

А)60;

Б) 320;

В) 180.

**3.Что означает определение насыщенность цвета?**

А) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему серой краски;

Б) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему зеленой краски;

В) все ответы верны.

**4.Назовите один важный признак цвета?**

А) теплота;

Б) светлота;

В) темнота.

**5. Как характеризуется теплота цвета?**

- А) наличием в нем черного цвета;
- Б) наличием в нем зеленого цвета;
- В) наличием в нем белого цвета.

**6. Какие цвета называются хроматическими?**

- А) все оттенки серого цвета;
- Б) только красный и зелёный;
- В) все цвета цветового спектра.

**7. Какие цвета называются ахроматическими?**

- А) чёрный, белый и оттенки серого;
- Б) все цвета цветового спектра;
- В) только оттенки серого цвета.

**8. Сколько переходных тонов по степени светлоты способен отличать человеческий глаз?**

- А) 200;
- Б) 400;
- В) 1200.

**9. Как называется гармоничное сочетание, взаимосвязь, тональное объединение различных цветов в картине?**

- А) композиция;
- Б) гармония;
- В) колорит.

**10. В какую эпоху началась история настоящей колористической живописи?**

- А) в эпоху просвещения;
- Б) в эпоху возрождения;
- В) в эпоху нового времени.

**Эталон ответа**

- 1. Б
- 2. В
- 3. А
- 4. Б
- 5. В
- 6. В
- 7. А
- 8. Б
- 9. В
- 10. Б

**Критерии оценки:**

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	

## Контрольная работа

Контрольная работа по ОПД.15 ВЧ «Арт – дизайн в пищевом производстве» проводится после изучения разделов или тем учебной дисциплины и включает проверку теоретических знаний.

### Вариант 1

- 1.Эстетика как наука, понятие эстетической ценности кулинарной продукции.
- 2.Понятие эстетики, этапы возникновения и развития современные требования к качеству оформления и отпуску блюд из кулинарных изделий.

### Вариант 2

- 1.Дизайн: понятие, возникновение.
- 2.Становление дизайна как профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания

### Вариант 3

- 1.Виды и направления дизайна.
- 2.. Способы и принципы применения критериев дизайна на практике.

### Вариант 4

- 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармонических блюд и закусок.
- 2.Формообразование: понятие принципы художественного дизайна.

### Вариант 5

- 1.Правила подбора профессионального инструмента для карвинга.
- 2.Размеры и пропорции изделий и их влияние на эстетическое воспитание.

### Вариант 6

- 1.Композиция, виды композиций. Понятие симметрии и асимметрии в кулинарном дизайне блюд.
- 2.Примеры и создание композиций из овощей.

### Вариант 7

1. Принцип связи элементов композиций.
- 2.Стиль и мода.

### Вариант 8

- 1.Первичные цвета, цветовая гармония, используемая при оформлении блюд и кулинарных изделий.
- 2.Цветовая гармония в композиции.

### Вариант 9

- 1.Орнамент, понятие, виды применения в оформлении кулинарной продукции.
- 2.Современные требования, предъявляемые к способам отделки изделий карамелью.

#### Вариант 10

1. Требования, предъявляемые к оформлению и отпуску кулинарных блюд и изделий в современных условиях, используя Европейские и Международные стандарты.

2. Особенности в оформлении изделий для участия в «Кулинарных салонах», выставках молодежных конкурсах кулинарного искусства и сервиса.

#### Вариант 11

1. Современные требования, предъявляемые к оформлению и отпуску блюд и кулинарных изделий.

2. Эстетика и дизайн первых блюд

#### Вариант 12

1. Дизайн банкетных закусок и порционных горячих блюд

2. Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок.

#### Вариант 13

1. Эстетика и дизайн десертов.

2. Украшение из карамели, грильяжа.

#### Вариант 14

1. Украшение из шоколада.

2. Украшение готовых блюд цветными соусами.

#### Вариант 15

1. Украшение из сахарной мастики.

2. Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами.

#### Вариант 16

1. История возникновения карвинга.

2. Основные приемы в составлении композиций из фруктов, условия и сроки хранения.

#### Вариант 17

1. Современный европейский карвинг.

2. Основные приемы в составлении композиций из овощей.

#### Вариант 18

1. Товароведная характеристика овощей, условия и сроки хранения.

2. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов.

#### Вариант 19

1. Организация и приготовление блюд и закусок из мяса птицы, дичи, их декорирование.

2. Создание стиля и украшение стола в оформлении фуршета.

#### Вариант 20

1. Элементы формирующие эстетические свойства кондитерских изделий.

2.. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок их рыбы и нерыбных морепродуктов.

#### Вариант 21

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок.

2. Основные приемы изготовления украшений, простейшие примеры декоративной вырезки.

#### Вариант 22

1.. Декоративно- художественное оформление кондитерской продукции.

2.Значение композиций отделки кондитерских изделий.

#### Вариант 23

1.Оформление и украшение из шампиньонов, яиц и мяса.

2.Приготовление сахарной мастики, оформление изделий с учетом современных требований.

#### Вариант 24

1.Требования, предъявляемые к подбору цветов, используемых при дизайне кулинарной продукции.

2.Характеристика овощных, мясных, мучных, рыбных, гарниров, фруктов, ягод, соусов, морепродуктов используемых при оформлении первых блюд.

#### Вариант 25

1.Современные требования, предъявляемые к способам отделки изделий шоколадом.

2.Изготовление листиков, стружки, элементов дизайна в виде узора.

## **Критерии оценки контрольной работы**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся имеет глубокие знания в теоретической подготовке, грамотно и последовательно выражает материал; полностью раскрывает поставленный вопрос; в ответах использует специальную терминологию, убедительно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся имеет знания в теоретической подготовке, раскрывает основное содержание материала, точно использует терминологию, правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке ответил на вопросы, частично дал ответ на поставленный вопрос.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о ОП, основное содержание вопроса не раскрыл или дал не правильный ответ на поставленный вопрос.

#### 4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине

1. Какие три основных цвета необходимо смешать, чтобы получить все цвета радуги?

- А) красный, синий, желтый;
- Б) красный, черный, желтый;
- В) зеленый, оранжевый, синий.

2. Какими бывают рисунки по технике выполнения?

- А) оригинальные;
- Б) печатные;
- В) все ответы верны.

3. Что такое композиция?

- А) это строение формы произведения искусства, направленное на раскрытие замысла автора;
- Б) это творческая деятельность, целью которой является определение формальных качеств промышленных изделий;
- В) это область знания о чувственном способе познания человеком окружающего мира.

4. Как называется закон когда объединения элементов, частей образует единое целое?

- А) закон равновесия;
- Б) закон целостности;
- В) закон соподчинения.

5. Из скольких цветов состоит цветовой круг?

- А) 4;
- Б) 12;
- В) 6.

6. Что такое орнамент?

А) это строение формы произведения искусства, направленное на раскрытие замысла автора;

Б) это узор, состоящий из ритмически упорядоченных элементов и предназначенный для украшения различных объектов, архитектурных сооружений, предметов декоративно - прикладного искусства;

В) это исторически сложившиеся единство образной системы, средств и способов художественной выразительности.

7. Где впервые зародился карвинг?

А) на юге;

Б) на востоке;

В) на севере.

8. Какими по характеру бывают линии рисунка?

А) длинные и короткие;

Б) контурные и вспомогательные;

В) прямые и кривые.

9. На какие виды делится орнамент?

А) плоскостные и рельефные;

Б) контурные и вспомогательные;

В) прямые и кривые.

10. Как называется жанр изобразительного искусства или произведение этого жанра?

А) композиция;

Б) натюрморт;

В) колорит.

11. В какой стране изначально возник жанр натюрморт?

А) в России; 13

Б) в Англии;

В) в Голландии.

12. Как называется жанр изобразительного искусства, связанный с изображением животных в живописи, графике, скульптуре и декоративном искусстве?
- А) батальный;
  - Б) бытовой;
  - В) анималистический.
13. До какой температуры уваривают сироп для заварного марципана?
- А) 110°C;
  - Б) 100°C; +
  - В) 122°C.
14. Какова температура водяной бани для нагревания шоколада?
- А) 33-34°C;
  - Б) 100°C;
  - В) 60°C
15. Какие продукты входят в состав молочной мастики?
- А) мука;
  - Б) сгущенное молоко;
  - В) сливочное масло.
16. Какой срок хранения у сырцового марципана?
- А) 42 часа:
  - Б) 36 часов:
  - В) используется сразу
17. Что такое эстетика?
- А) наука о красоте;
  - Б) системное знание об искусстве;
  - В) чувственное познание.
18. Кто является автором слова «эстетика»?
- А) Аристотель;

Б)Баумгартен;

В) Сократ;

19.Что означает определение насыщенность цвета?

А) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему серой краски;

Б) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему зеленой краски;

В) все ответы верны.

20.Назовите один важный признак цвета?

А) теплота;

Б) светлота;

В) темнота.

21. Как характеризуется теплота цвета?

А) наличием в нем черного цвета;

Б) наличием в нем зеленого цвета;

В) наличием в нем белого цвета.

22.Какие цвета называются хроматическими?

А) все оттенки серого цвета;

Б) только красный и зелёный;

В) все цвета цветового спектра.

23. Какие цвета называются ахроматическими?

А) чёрный, белый и оттенки серого;

Б) все цвета цветового спектра;

В) только оттенки серого цвета.

24. Что из этого относится к стилю барокко?

А) маньеризм;

Б) гонгоризм;

В) экспрессионизм;

25. Кто говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом?

А) Шиллер;

Б) Аристотель;

В) Павлов.

26. Каким должно быть оформление блюд?

А) сложным;

Б) трудоёмким;

В) простым.

27. Что такое дрессинг?

А) узоры соусом;

Б) узоры сахарной пудрой;

В) узоры мукой.

28. В каком году возник термин эстетика?

А) в 1314;

Б) в 1754;

В) в 1912.

29. Что такое цвет?

А) зрение;

Б) свет;

В) зрение + свет.

30. На какие две части делят цветовой круг?

А) теплую и холодную;

Б) горячую и прохладную;

В) все ответы верны.

31. Какие цвета относятся к теплым?

А) синий, голубой, фиолетовый;

Б) зеленый, розовый, красный;

В) красный желтый, оранжевый.

32. Назовите три основных цвета цветового круга?

А) черный, белый, зеленый;

Б) красный, желтый, синий;

В) фиолетовый, оранжевый, бордовый.

33. Какое количество цветовых тонов способен различать человеческий глаз, при ярком дневном свете? А)60;

Б) 320;

В) 180.

34. Сколько переходных тонов по степени светлоты способен отличать человеческий глаз?

А)200;

Б) 400;

В) 1200.

35. Как называется гармоничное сочетание, взаимосвязь, тональное объединение различных цветов в картине?

А) композиция;

Б) гармония;

В) колорит.

Ключ для обработки материалов тестирования

№ п/п	ЭТАЛОН ОТВЕТА	№ п/п	ЭТАЛОН ОТВЕТА
1	А	19	А
2	В	20	Б
3	А	21	В
4	Б	22	В
5	В	23	А
6	Б	24	А
7	Б	25	В
8	В	26	В

9	A	27	A
10	Б	28	Б
11	В	29	В
12	В	30	А
13	В	31	В
14	А	32	Б
15	Б	33	В
16	В	34	Б
17	В	35	В
18	Б		