

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 11 Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова
Лина Алекардовна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Т.А. Вагина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
5 КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
6 ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Эстетика и дизайн

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии, специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания является учебной дисциплиной дополнительной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина - ОП. Рабочая программа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- 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.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- 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.

- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой;
- Пользоваться инструментами, материалами для рисования и карвинга;
- Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- Разрабатывать новые виды оформления;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- Проявлять свою творческую индивидуальность;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;

- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- Основные приемы изготовления украшений;
- Простейшие примеры декоративной вырезки;
- Основы рисования геометрических фигур и орнамента;
- Правила подбора профессионального инструмента для рисования и карвинга;
- Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Освоение дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для

	сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
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.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часов;

-самостоятельной работы обучающегося 41 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>123</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>82</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>30</i>
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>52</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>41</i>
Итоговая аттестация в форме: ДФК	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Эстетика и дизайн

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения компетенций Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы эстетики		22	
Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала 1 Предмет, задачи эстетики и дизайна 2 Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. 3 Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	3
Тема 1.2 Основы рисования геометрических фигур и орнамента;	Содержание учебного материала 1 Начальные упражнения по рисованию геометрических фигур 2 Виды орнамента, рисование орнамента 3 Композиция рисунка	6	3
Тема 1.3 Основные направления развития эстетики. Цвет в	Содержание учебного материала 1 Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и	4	

кулинарии.		кондитерских изделий		3
	2	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.		
	3	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.		
	4	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.		
	Практическая работа № 1		4	
	Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами			
	Контрольные работы			2
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1		6	
	1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников» 2. Самостоятельная работа с источниками информации. 3. Изучение направлений развития food-дизайна			
Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			34	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		2	

Продукты и инструменты	1	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для рисования айсингом и вырезание карвинга.		3
	2	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для рисования айсингом и вырезание карвинга.		
	3	Правила подбора профессионального инструмента для рисования айсингом и вырезание карвинга.		
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала		4	
	1	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		3
	2	Украшения из лука		
	3	Украшения из плодовоовощных растений		
	4	Украшения из десертных овощей		
	5	Украшения из тыквы и огурцов.		
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала		4	
	1	Украшения из цитрусовых плодов.		3
	2	Украшения из косточковых и семечковых плодов.		
	3	Украшения из экзотических плодов		

Тема 2.4 Украшение бутербродов	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.		3
	2	Современные тенденции в украшении бутербродов.		
	Практическая работа № 2 «Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»		4	
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 1. Подготовка творческих работ к проекту по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг» 2. Самостоятельная работа с источниками информации.		16	2
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			49	

Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала		4	3
	1	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.		
	2	Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов		
	3	Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью		
	4	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета		
	5	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		
	Практическая работа № 3 «Приготовление овощных (фруктовых) чипсов»		2	
	Практическая работа № 4 «Выполнение цветов из сахарной пасты»		2	
	Практическая работа № 5 «Выполнения украшений из карамели»		2	

	Практическая работа № 6 «Роспись пряников глазурью»	2	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	10	3
	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		
	2 Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		
	3 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.		
	4 Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.		
	5 Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.		
	Практическая работа № 7 «Оформление блюд для подачи детям»	2	
	Практическая работа №8	2	

Изготовление украшений из шоколада		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка творческих работ к проекту по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Италии,. Франции и Германии», «Современный европейский дизайн блюд» Самостоятельная работа с источниками информации.	13	2
Защита практической работы	6	
Консультации	4	
Всего:	<i>123</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства № 36.

Оборудование кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкаф с методической литературой;
- шкаф с наглядным пособием;
- библиотека;
- технические средства обучения (мультимедийный проектор, экран (навесной), ноутбук)
- Комплект учебной мебели.

Профессиональные технические средства:

- весоизмерительное оборудование;
- миксеры;
- блендер;
- куттер;
- слайсер;
- электрофритюрница;
- электрические плиты;
- холодильник двухкамерный.
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), шкаф инвентарный (гастрономические емкости, ситейники, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, противни, кастрюли, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартиформ, 2009.
3. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 2018. – 160 с.
4. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2020. – 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2018. – 128 с.: ил.
6. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2020. – 120 с.
7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.
8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2019. – 88 с.: цв. ил.
9. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2021. – 512 с.
- 10.Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2019. – 30 [16] с.: ил.
- 11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2019г.
- 12.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2019г.

13. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2019г.
14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2019г.
15. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2019г.
16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2019.

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2019.- 275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2019.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2021.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2020.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2020.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы, содержащихся в фондах оценочных средств.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: <ul style="list-style-type: none">Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;Пользоваться нормативной и специальной литературой;Разрабатывать новые виды оформления;Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;Пользоваться инструментами, материалами для рисования и карвинга;Создавать стиль в украшении посуды,	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8 ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы

стола и блюд.		
<ul style="list-style-type: none"> · Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; · Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; · Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. · Проявлять свою творческую индивидуальность; 		<p>Работа в малых группах.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; · Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; · Основные приемы изготовления украшений. 	ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
<ul style="list-style-type: none"> · Простейшие примеры декоративной вырезки; · Основы рисования 	ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8 ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и

<p>геометрических фигур и орнамента;</p> <ul style="list-style-type: none"> Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<p>ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорирование блюд 	<p>ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной

проявлять к ней устойчивый интерес.	-активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	практике .
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

УТВЕРЖДАЮ
РЕКТОР ГИЭФПТ
А.О. ТУФАНОВ

КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ОП. 11

Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовая подготовка

Гатчина

2022

1. Область применения

Комплект **фондов оценочных средств** (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Объем часов на аудиторную нагрузку по УД 82 часа, на самостоятельную работу 41 час.

2. Формы контроля и оценки результатов освоения УД

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД

В соответствии с учебным планом профессии/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочей программой дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- выполнение и защита лабораторных и практических работ,*
- проверка выполнения самостоятельной работы студентов,*
- проверка выполнения контрольных работ,*
- выполнение и защита курсового проекта (если предусмотрено программой).*

Возможны другие формы контроля – проектная деятельность, исследовательская деятельность и др.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – *устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.*

Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по УД ОП. 11 Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания – экзамен (дифференцированный зачет, зачет), спецификация которого содержится в данном комплекте ФОС.

№ п/п	Контролируемые разделы по дисциплине/ПМ	Результаты обучения			Наименование оценочного средства
		освоенные умения	усвоенные знания	ОК, ПК	
Текущий контроль					
1.	Раздел 1. Основы эстетики				
2.	Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна	Предмет, задачи эстетики и дизайна Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений.	ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
	Тема 1.2 Основы рисования геометрических	Начальные упражнения по рисованию геометрических		ОК1, ОК3,	Работа в малых группах. Текущий

	фигур и орнамента;	<p>фигур</p> <p>Виды орнамента, рисование орнамента</p> <p>Композиция рисунка</p>		<p>ОК4, ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
	<p>Тема 1.3</p> <p>Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии</p>	<p>Категории эстетики.</p> <p>Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.</p> <p>Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Что такое цвет.</p> <p>Представление о спектре.</p> <p>Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность</p> <p>3 Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.</p> <p>Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.</p> <p>4 Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий.</p>	<p>Простейшие примеры декоративной вырезки;</p> <p>Основы рисования геометрических фигур и орнамента;</p> <p>Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Категории эстетики.</p> <p>Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>Работа в малых группах.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

		<p>Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.</p> <p>Практическая работа № 1</p> <p>Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников» 2. Самостоятельная работа с источниками информации. <p>Изучение направлений развития food-дизайна</p>	<p>симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий; цвет в кулинарных и кондитерских изделиях; влияние цвета на аппетит;</p> <p>правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий;</p> <p>расположение изделия на блюде (тарелке); цветовую гамму изделий;</p> <p>Индивидуальный почерк мастера, его творчество; национальный колорит; взаимосвязь дизайна и стиля.</p>		
	Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий				
	Тема 2.1. Продукты и инструменты	<p>Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для рисования айсингом и вырезание карвинга.</p>	<p>Знать: характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; подготовку</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8 ПК1.1-</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ,</p>

		<p>2 Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для рисования айсингом и вырезание карвинга.</p> <p>3 Правила подбора профессионального инструмента для рисования айсингом и вырезание карвинга.</p>	<p>продуктов для рисования айсингом и вырезание карвинга;</p> <p>инструменты для украшения блюд; характеристику инструментов для рисования айсингом и вырезания карвинга;</p> <p>правила подбора профессионального инструмента для рисования айсингом и вырезание карвинга.</p>	<p>ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
	<p>Тема 2.2</p> <p>Карвинг.</p> <p>Украшения из овощей.</p>	<p>Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)</p> <p>2 Украшения из лука</p> <p>3 Украшения из плодовоовощных растений</p> <p>4 Украшения из десертных овощей</p> <p>5 Украшения из тыквы и огурцов.</p>	<p>Знать простейшие примеры декоративной вырезки;</p> <p>основы рисования геометрических фигур и орнамента;</p> <p>правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
	<p>Тема 2.3</p> <p>Карвинг.</p> <p>Украшения из фруктов.</p>	<p>Украшения из цитрусовых плодов</p> <p>2 Украшения из косточковых и семечковых</p>	<p>Простейшие примеры декоративной вырезки;</p> <p>Основы рисования</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5,</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты</p>

		<p>плодов</p> <p>3 Украшения из экзотических плодов</p>	<p>геометрических фигур и орнамента;</p> <p>Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
	<p>Тема 2.4 Украшение бутербродов</p>	<p>Классификация бутербродов.</p> <p>Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов</p> <p>2 Современные тенденции в украшении бутербродов</p> <p>Практическая работа № 2 «Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</p> <p>1. Подготовка творческих работ к проекту по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг»</p> <p>Самостоятельная работа с источниками информации.</p>	<p>Знать классификацию бутербродов; характеристику продуктов, используемых для украшения бутербродов;</p> <p>современные тенденции в украшении бутербродов</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
	<p>Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении</p>		<p>Знать: Температурный режим и правила приготовления</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4,</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в</p>

	кондитерских изделий		<p>разных типов отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Актуальные направления в оформлении и декорирование блюд</p>	<p>ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
	Тема 3.1 Основы рисования и лепки	<p>Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию</p> <p>2 Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов</p> <p>3 Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью</p> <p>4 Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета</p> <p>5 Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений</p> <p>Практическая работа № 3 «Приготовление овощных (фруктовых) чипсов»</p> <p>Практическая работа № 4</p>	<p>Знать материалы и принадлежности для рисунка; технику рисунка и ее многообразие; простейшие упражнения по рисованию;</p> <p>колорит, цветовую гамму; виды орнаментов; рисование орнаментов;</p> <p>виды смешения цвета; технику работы акварелью и гуашью;</p> <p>понятие о пропорциях; определение размеров и соотношений частей предмета;</p> <p>содержание и задачи лепки; инструменты и материалы для</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

		<p>«Выполнение цветов из сахарной пасты»</p> <p>Практическая работа № 5</p> <p>«Выполнения украшений из карамели»</p> <p>Практическая работа № 6</p> <p>«Роспись пряников глазурью»</p>	<p>лепки; приемы и техника лепных изображений</p>		
	<p>Тема 3.2.</p> <p>Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов</p> <p>2 Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий</p> <p>3 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури</p> <p>4 Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами</p> <p>5 Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий</p> <p>Практическая работа № 7</p> <p>«Оформление блюд для подачи детям»</p> <p>Практическая работа №8</p>	<p>Знать правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов;</p> <p>инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий;</p> <p>технологию приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури;</p> <p>технику и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;</p> <p>актуальные современные</p>	<p>ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

		<p>Изготовление украшений из шоколада</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Подготовка творческих работ к проекту по темам: «История возникновения карвинга»,</p> <p>«Техника мастеров Италии,. Франции и Германии», «Современный европейский дизайн блюд»</p> <p>Самостоятельная работа с источниками информации.</p> <p>Защита практической работы</p>	<p>направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий</p>		
Промежуточная аттестация					

3. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

Комплект фондов оценочных средств (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания и составляющих его профессиональных и общих компетенций, профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

4. Текущий контроль и оценка результатов обучения УД.

4.1. Спецификация письменной контрольной работы №1 по УД.

Приводятся варианты заданий для контрольной работы