

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
 Ахметшина А.Д.
«21 » 02 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП.13 Эстетика и дизайн в оформлении блюд
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Форма обучения: очная
Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2024 г.

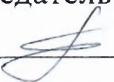
Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828).

Обсуждена и одобрена на заседании
предметно-цикловой комиссии: мас-
теров п/о и преподавателей профес-
сиональных дисциплин

Протокол № 1

« 25 »августа 20 24 г.

Председатель ПЦК:

 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОТТЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 1.2.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1 - 1.3, ПК 2.1 -2.3, ПК3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК5.1 -5.2, ПК6.1 -6.5. ОКО1 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Пользоваться инструментами для 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; Приметать практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность	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 карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56
Объем образовательной программы	48
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	10
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа ¹	
Консультации	2
Промежуточная аттестация ²	6

¹ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

² Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Основы эстетики			
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала Предмет, задачи эстетики и дизайна Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	OK 1-10
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала 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 кондитерских изделий Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	2	OK 1-10, ПК 1.1 ПК 2 .1, ПК 3 .1 ПК 4 .1 ПК 5 .1 ПК 6.1 - 6.5.
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			
Тема 2.1 Продукты и	Содержание учебного материала	2	OK 1-10,

инструменты	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		ПК 1.1 - 1.3., ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1 -6.5.
Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь) Украшения из лука Украшения из плодовоовощных растений Украшения из десертных овощей Украшения из тыквы и огурцов.	6	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1 -6.5.
Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов	2	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3, ПК 6.1 -6.5.
Тема 2.4 Украшение бутербродов	Содержание учебного материала Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.	2	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3, ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений	2	ОК 1-10, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 -2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1 -6.5.

	<p>Практическое занятие № 1 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.</p> <p>Практическое занятие № 2 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов.</p> <p>Практическое занятие № 3 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина.</p>	2	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.</p> <p>Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.</p>	6	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Практическое занятие № 4 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики	4	OK 1-10, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 -2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1 -6.5.
	<p>Лабораторная работа №1 Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов</p> <p>Лабораторная работа №2 Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты</p>	4	
		4	

	Лабораторная работа №3 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду Проведение фламбирования кондитерских изделий	2	
	<i>Промежуточная аттестация в форме диф.зачета</i>	6	
	<i>Консультации</i>	2	
	Всего:	56	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Эстетика и дизайн в оформлении блюд», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания:

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.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования, - Введ. 2015-01

1. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01.

- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения, - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01,- М.: Стандартинформ, 2014, - III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01- 01.- М.: Стандартинформ, 2014, - III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию, - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014,- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СП 1.1.1058-01. Организация и соблюдением санитарных правил и (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнениям 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4». - Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи принт, 2019,- 544с.

Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи плюс, 2018,- 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018. -615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2017,- 560 с.

Биллер. Как украсить блюда / Биллер. - М.: Арт-пресс, 2018. - 160 с.

Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. - состав. Е.Н. Васильева. - М.: АСТ: Хранитель, 2018. -208 с.

Как украсить блюда. - М.: Эксмо, 2017. - 120 с.

Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 352 с.

Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. - М.: Мой мир, 2017. - 88 с.: цв. ил.

Украшение блюд и сервировка /Авт. - состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. - М.: Эксмо, 2012.-512 с.

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, 2018. - 30 [16] с.: ил.

Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2019г.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богу- шеваВ.И.: Феникс, 2018.

1.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteiskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru - комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

1.2.3. Дополнительные источники:

Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2017,- 145с Кискальт И.Е. Соленое тесто.

Увлекательное моделирование.- М., 2017.

Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скури- хина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2018.-275с.

Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. - М., 2019,- 118с.

Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения:</p> <p>Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления;</p> <p>Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</p> <p>Пользоваться инструментами для карвинга;</p> <p>Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</p> <p>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>Простейшие примеры декоративной вырезки;</p> <p>Основы карвинга;</p> <p>Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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.