



## ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ» В СТРУКТУРЕ ООП .....	3
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ».....	3
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	10
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ .....	10
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ».....	11
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	<a href="#">15</a>
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## 1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии для эстетики дизайна в оформлении кондитерской продукции.

Задачи дисциплины:

формирование умений добывать и практически использовать знания, извлекать информацию, анализировать, интерпретировать и адекватно использовать ее для решения

изучение способов анализа и обобщение полученной информации;

овладение теоретическими знаниями и практическими навыками современной технологии национальных мучных изделий;

развитие способности творческому отношению к своей профессии;

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ» В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09.

## 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»

### 3.1 Перечень общих и профессиональных компетенций

Номер/ индекс компет енции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:	
		Знать	Уметь
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения

		сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения профессиональной деятельности	задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	нормативную документацию в пределах своей деятельности	использовать нормативную документацию при осуществлении профессиональной деятельности

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 98 часов.

Вид учебной работы, часов	кол-во часов
1.Аудиторная работа, всего:	48
Лекции	24
Лабораторные занятия	24
2.Самостоятельная работа студентов (СРС):	22
-рефераты	
- контрольная работа	
-самоподготовка (самостоятельное изучение разделов, проработка и повторение лекционного материала, учебников и	

учебно-методических пособий, подготовка к лабораторным занятиям и пр.)	
Промежуточная аттестация: контрольная работа	-
Общая трудоемкость дисциплины	70

#### 4.1 Структура дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					СРС	Форма: текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра);- промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
		всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	семинары		
	<b>1 Основы эстетики</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>4</b>			<b>6</b>	
1	Предмет, задачи эстетики и дизайна		2				2	Экспресс-опрос на лекции
2	Основные направления развития эстетики. Цвет в кондитерских изделиях		4	4			4	Экспресс-опрос на лекции
	<b>2 Основы рисования и лепки</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>8</b>			<b>10</b>	
3	Основы рисования		2				2	Экспресс-опрос на лекции
4	Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.			2			2	Тестирование
5	Рисование с натуры пирожных и тортов			2			2	
6	Основы лепки. Макеты тортов		4	4			4	
	<b>3 Дизайн в оформлении кондитерской продукции</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>12</b>			<b>6</b>	
7	Основные понятия и виды дизайна		2				2	Экспресс-опрос на лекции
8	Продукты и инструменты		4	2			2	

9	Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		6	10			2	Экспресс-опрос на лекции
	<b>Контрольная работа</b>							
<b>31</b>	<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>22</b>	

## 4.2 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Название раздела	Содержание разделов дисциплины в дидактических единицах
<b>Модуль 1. Основы эстетики</b>	
Предмет, задачи эстетики и дизайна	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины
Основные направления развития эстетики. Цвет в кондитерских изделиях	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кондитерских изделий. Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплотехлодность. Цвет в кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде. Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля
<b>Модуль 2. Основы рисования и лепки</b>	
Основы рисования	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. Рисунок - важная область художественного творчества. Особенность рисунка при оформлении кондитерского изделия. Материалы для рисования: бумага, графитовые карандаши, цветные карандаши, акварель, гуашь, кисти, резинки. Техника рисования и её разнообразие. Рисование плоских предметов, геометрических форм, орнамента.
Рисование с натуры фруктов и овощей	Рисование с натуры: яблок, груш, апельсинов, персиков, винограда (составление натюрмортов « корзина с фруктами »)
Рисование с натуры пирожных и тортов	Рисование с натуры пирожных: декоративность, построение формы предметов, творческий подход, свет, полутень и тень на предмете, Рисование с натуры тортов: выбор формы (квадратный, круглый, овальный); выбор формы украшения (цветы, фрукты, разнообразные бордюры); выбор цветового единства; вид сверху, с боку. рельефа, условность цвета. Композиции тортов, выразительные средства композиций: построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты, декоративное оформление; использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорции и симметрии. Цветовая характеристика композиции украшения. Композиция квадратного торта: композиционный центр, число элементов украшения, эскизные варианты, тема оформлений торта. Композиция круглого торта: признаки круглой скульптуры и скульптурного
Основы лепки. Макеты тортов	Содержание и задачи лепки: изобразительное искусство (живопись, графика, скульптура); Формы и методы создания скульптуры, материалы для создания скульптуры, объекты создания скульптуры. Лепка как один из видов скульптуры. Инструменты и материалы для лепки: пластилин, глина, воск, деревянные стеки, пластмассовые лопаточки, картонные коробки, пластмассовые дощечки. Лепка

	растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф). Изготовление макетов тортов по эскизам преподавателя: составление эскиза макета(выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.
<b>Модуль 3. Дизайн в оформлении кондитерской продукции</b>	
Основные понятия и виды дизайна	Основные понятия. Дизайн - главная сфера деятельности человека по законам красоты вне искусства. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.
Продукты и инструменты	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. Продукты и инструменты для оформления кондитерских изделий: характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений, подготовка продуктов, инструменты для украшения, карвинг
Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: кремы, желе, посыпки. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури. кондитерских изделий. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.

#### 4.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)
<b>Модуль 1. Основы эстетики</b>		
1	Расположение макетов кондитерских изделий с учетом цветовой гаммы.	4
<b>Модуль 2. Основы рисования и лепки</b>		
2	Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2
3	Рисование с натуры пирожных и тортов	2
4	Основы лепки. Макеты тортов	4
<b>Модуль 3. Дизайн в оформлении кондитерской продукции</b>		
5	Продукты и инструменты.	2
6	Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов:	10
7	Изготовление украшений из мастики, выполнения украшений из карамели	2
8	Изготовление украшений из шоколада	2
9	Выполнение цветов из сахарной пасты	2
10	Украшения из теста	2
11	Украшения из масляного крема, сливок. Надписи на изделиях	2
<b>Всего</b>		<b>24</b>

#### 4.5 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля



№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
<b>Модуль 1. Основы эстетики</b>				
1	Предмет, задачи эстетики и дизайна	2	Работа с учебной литературой и поиск информации в сети Интернет.	Экспресс-опрос на лекции
	Основные направления развития эстетики. Цвет в кондитерских изделиях	4	Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников». Изучение направлений развития food-дизайна	Защита творческой работы
<b>Модуль 2. Основы рисования и лепки</b>				
3	Основы рисования	2	Работа с учебной литературой и конспектом лекции.	Экспресс-опрос на лекции
4	Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2	Выполнение эскизов и набросков	Оценка работ
	Рисование с натуры пирожных и тортов	2	Подготовка рисунков	Защита рисунков
	Основы лепки. Макеты тортов	4	Изготовление макетов тортов по эскизам преподавателя: составление эскиза макета(выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.	Защита макетов
<b>Модуль 3. Дизайн в оформлении кондитерской продукции</b>				
6	Основные понятия и виды дизайна		Подготовка творческих работ по темам: «Шоколад и мода», «Роль фотографии в рекламе кондитерских изделий», «Конфеты ручной работы + и –.»	Защита творческой работы
7	Продукты и инструменты		Работа с учебной литературой и конспектом лекции.	Экспресс-опрос на лекции
8	Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		Изготовление макетов тортов по эскизам преподавателя: составление эскиза макета (выбор	Защита макета

			формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.	
--	--	--	--	--

## 5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

### 5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Вид занятия(Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии
Л	Лекции в виде мультимедийной презентации
ПР	Практические работы с условиями, максимально приближенными к реальным

## 6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Производство мучных национальных изделий» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий, промежуточный (контрольная работа).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала на практике.
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы.

Промежуточная аттестация – контрольная работа.

### Вопросы для контрольной работы

1. Какая должна быть температура теста при его слоении маслом (маргарином) и почему?
2. Что является разрыхлителем в воздушном и миндальном тесте?
3. Что происходит с белками при взбивании? От чего зависит прочность получаемой пены?
4. Что собой представляют кремы «Шарлотт», «Гляссе», «Зефир»?
5. Что происходит в результате взбивания сливочного масла?
6. Как готовятся сахарный, молочный, яично-масляный сиропы?
7. При какой температуре взбиваются белки для белковых кремов?
8. Чем отличается сырцовый и заварной белковые кремы?
9. Для чего добавляют лимонную кислоту в белковые кремы?
10. Требования, предъявляемые к качеству и сроки хранения масляного, белкового, заварного кремов.
11. Требования, предъявляемые к качеству помады.

12. Какие физико-химические процессы происходят при изготовлении помады?
13. Почему патока предотвращает засахаривание помады?
14. Как готовится сахарная, белковая, шоколадная глазури? Для чего применяется глазурь?
15. Какими свойствами должны обладать карамельная масса, мастика, марципан?
16. Как используется желе для отделки тортов и пирожных?
17. Охарактеризуйте фруктово-ягодные полуфабрикаты, используемые в мучных кондитерских изделиях.
18. Какой массы выпускаются торты и пирожные?
19. Какой формы выпускаются торты и пирожные?
20. Дайте характеристику литературных, фигурных, фирменных тортов.
21. В чем отличие технологии сырцового мастики от заварной?
22. Из каких продуктов готовят марципан?
23. Какие виды посыпок используют при приготовлении кондитерских изделий?
24. Какая разница в приготовлении карамели ливной, атласной, пластичной?
25. Украшения из крема, желе, помады, глазури, кандира, сахарных мастик и марципана. Посыпки, шоколад.

## **7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»**

### 7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Количество экземпляров
1	Организация обслуживания в индустрии питания	Любецкая Т.Р.	2022, Санкт-Петербург, Лань	<a href="https://reader.lanbook.com/book/206936#134">https://reader.lanbook.com/book/206936#134</a>
2	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	сост. Н.И. Давыденко, Г.И. Шевелева, Р.З. Григорьева	2018, Кемерово: Кемеровский гос. университет	<a href="https://reader.lanbook.com/book/121247#2">https://reader.lanbook.com/book/121247#2</a>
3	Технология мучных кондитерских изделий	Гришина Е.С.	2015, Омск: ОмГАУ им. П.А. Столыпина	<a href="https://reader.lanbook.com/book/71542#2">https://reader.lanbook.com/book/71542#2</a>

### 7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Количество экземпляров
1	Цветоведение и колористика	Казарина Т.Ю.	2017, Кемерово: Кемеров. гос. ин-т культуры	<a href="https://lib.rucont.ru/api/efd/614382/read">https://lib.rucont.ru/api/efd/614382/read</a>

### 7.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Сайт ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ <http://www.udsau.ru/>

Интернет-портал ФГБОУ ВО «Удмуртский ГАУ» <http://portal.udsau.ru/>

Электронная библиотечная система Руконт <http://rucont.ru/>  
Внутривузовская система дистанционного обучения <http://moodle.udsau.ru/>  
Поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

## **8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВО МУЧНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий).</p> <p>Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: кухонная машина, ножи, терки, доски разделочные, плита электрическая, сушильный шкаф, сушилка, кастрюли. Стол – 7. Стол и стул для преподавателя – 1</p>	<p style="text-align: center;">426033, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Кирова, д. 16, этаж 4, № 427</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Стол – 5 и стул - 10, Стол компьютерный-5 и стул 5, Компьютер с доступом к электронным ресурсам университета и сети "интернет" – 5.</p>	<p style="text-align: center;">426033, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Кирова, д. 16, этаж 1, № 112 (Читальный зал №1)</p>

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ  
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Ижевск 2024

## 1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии для производства национальных мучных изделий.

Задачи дисциплины:

формирование умений добывать и практически использовать знания, извлекать информацию, анализировать, интерпретировать и адекватно использовать ее для решения

изучение способов анализа и обобщение полученной информации;

овладение теоретическими знаниями и практическими навыками современной технологии национальных мучных изделий;

развитие способности творческому отношению к своей профессии;

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ» В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2.

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения профессиональной деятельности; номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; нормативную документацию в пределах своей деятельности; требования к рабочему месту по проведению исследований; правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования; нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию

**Уметь:** распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; использовать нормативную документацию при осуществлении профессиональной деятельности; пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием; проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами; производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

### **1-й этап (уровень знаний):**

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

### **2-й этап (уровень умений):**

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

### **1-й этап (уровень знаний):**

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
  - Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)
- 2-й этап (уровень умений):
- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
  - Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
  - Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

#### **3.1 Типовые контрольные задания тесты и вопросы**

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

11 Назовите три основных цвета цветового круга?

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

12 Какое количество цветовых тонов способен различать человеческий глаз, при ярком дневном свете?

- А) 60;
- Б) 320;
- В) 180

13. 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.

14. Назовите один важный признак цвета?

- А) теплота;
- Б) светлота;
- В) темнота.

15 Как характеризуется теплота цвета?

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

16. Какие цвета называются хроматическими?

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

17 Какие цвета называются ахроматическими?

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

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

- А) 200;
- Б) 400;
- В) 1200

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

- А) композиция;

Б) гармония;

В) колорит.

20 В какую эпоху началась история настоящей колористической живописи?

А) в эпоху просвещения;

Б) в эпоху возрождения;

В) в эпоху нового времени.

Эталон ответа

2 В

3 А

4 Б

5 В

6 В

7.А

8 Б

9 В

10 Б

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

А) красный, синий, желтый;

Б) красный, черный, желтый;

В) зеленый, оранжевый, синий.

22 Какими бывают рисунки по технике выполнения?

А) оригинальные;

Б) печатные;

В) все ответы верны.

23.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.

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

А) закон равновесия;

Б) закон целостности;

В) закон соподчинения.

25 Из скольких цветов состоит цветовой круг?

А) 4 ;

Б) 12 ;

В) 6

26 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.

27 Где впервые зародился карвинг?

А) на юге;

Б) на востоке;

В) на севере.

28 Какими по характеру бывают линии рисунка?

- А) длинные и короткие;
- Б) контурные и вспомогательные;
- В) прямые и кривые.

29 На какие виды делится орнамент?

- А) плоскостные и рельефные;
- Б) контурные и вспомогательные;
- В) прямые и кривые.

30 Как называется жанр изобразительного искусства или произведение этого жанра?

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

31 В какой стране изначально возник жанр натюрморт?

- А) в России;
- Б) в Англии;
- В) в Голландии.

32 Как называется жанр изобразительного искусства, связанный с изображением животных в живописи, графике, скульптуре и декоративном искусстве?

- А) батальный;
- Б) бытовой;
- В) анималистический.

33 До какой температуры уваривают сироп для заварного марципана?

- А) 110°C;
- Б) 100°C;
- +В) 122°C.

34 Какова температура водяной бани для нагревания шоколада?

- А) 33-34°C;
- Б) 100°C;
- В) 60°C

35 Какие продукты входят в состав молочной мастики?

- А) мука;
- Б) сгущенное молоко;
- В) сливочное масло.

36 Какой срок хранения у сырцового марципана?

- А) 42 часа;
- Б) 36 часов;
- В) используется сразу

37 Что такое эстетика?

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

38 Кто является автором слова «эстетика»?

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

39. 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.

40. Назовите один важный признак цвета?
- А) теплота;
  - Б) светлота;
  - В) темнота.
41. Как характеризуется теплота цвета?
- А) наличием в нем черного цвета;
  - Б) наличием в нем зеленого цвета;
  - В) наличием в нем белого цвета.
42. Какие цвета называются хроматическими?
- А) все оттенки серого цвета;
  - Б) только красный и зелёный;
  - В) все цвета цветового спектра.
43. Какие цвета называются ахроматическими?
- А) чёрный, белый и оттенки серого;
  - Б) все цвета цветового спектра;
  - В) только оттенки серого цвета.
44. Что из этого относится к стилю барокко?
- А) маньеризм;
  - Б) гонгоризм;
  - В) экспрессионизм;
45. 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.
46. Каким должно быть оформление блюд?
- А) сложным;
  - Б) трудоёмким;
  - В) простым.
47. Что такое дрессинг?
- А) узоры соусом;
  - Б) узоры сахарной пудрой;
  - В) узоры мукой.
48. В каком году возник термин эстетика?
- А) в 1314;
  - Б) в 1754;
  - В) в 1912
49. Что такое цвет?
- А) зрение;
  - Б) свет;
  - В) зрение + свет.
50. На какие две части делят цветовой круг?
- А) теплую и холодную;
  - Б) горячую и прохладную;
  - В) все ответы верны.
51. Какие цвета относятся к теплым?
- А) синий, голубой, фиолетовый;
  - Б) зеленый, розовый, красный;
  - В) красный, желтый, оранжевый.
52. Назовите три основных цвета цветового круга?
- А) черный, белый, зеленый;
  - Б) красный, желтый, синий;

В) фиолетовый, оранжевый, бордовый.

53 Какое количество цветовых тонов способен различать человеческий глаз, при ярком дневном свете?

- А) 60;
- Б) 320;
- В) 180

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

- А) 200;
- Б) 400;
- В) 1200

55 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	А	27	А
10	Б	28	Б
<b>11</b>	<b>В</b>	<b>29</b>	<b>В</b>
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		

#### 3.2 Вопросы промежуточной аттестации

1. Какая должна быть температура теста при его слоении маслом (маргарином) и почему?
2. Что является разрыхлителем в воздушном и миндальном тесте?
3. Что происходит с белками при взбивании? От чего зависит прочность получаемой пены?
4. Что собой представляют кремы «Шарлотт», «Гляссе», «Зефир»?
5. Что происходит в результате взбивания сливочного масла?
6. Как готовятся сахарный, молочный, яично-масляный сиропы?
7. При какой температуре взбиваются белки для белковых кремов?
8. Чем отличается сырцовый и заварной белковые кремы?
9. Для чего добавляют лимонную кислоту в белковые кремы?
10. Требования, предъявляемые к качеству и сроки хранения масляного, белкового, заварного кремов.
11. Требования, предъявляемые к качеству помады.

12. Какие физико-химические процессы происходят при изготовлении помады?
13. Почему патока предотвращает засахаривание помады?
14. Как готовится сахарная, белковая, шоколадная глазури? Для чего применяется глазури?
15. Какими свойствами должны обладать карамельная масса, мастика, марципан?
16. Как используется желе для отделки тортов и пирожных?
17. Охарактеризуйте фруктово-ягодные полуфабрикаты, используемые в мучных кондитерских изделиях.
18. Какой массы выпускаются торты и пирожные?
19. Какой формы выпускаются торты и пирожные?
20. Дайте характеристику литерных, фигурных, фирменных тортов.
21. В чем отличие технологии сырцовый мастики от заварной?
22. Из каких продуктов готовят марципан?
23. Какие виды посыпок используют при приготовлении кондитерских изделий?
24. Какая разница в приготовлении карамели ливной, атласной, пластичной?
25. Украшения из крема, желе, помады, глазури, кандиры, сахарных мастик и марципана. Посыпки, шоколад.