

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 14 Эстетика и дизайн в общественном питании
название дисциплины

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для СПССЗ)

Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Семовьел Е.В., преподаватель

Семовьел Е.В.

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М.

И.М. Костикова

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

М.Э. Александрова

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Н.П. Андрианова Андрианова Н.П.

« 31 » 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

М.Н. Романова

Романова М.Н.

Содержание

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
 - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
 - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
 - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
 - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
 - 3.1. Образовательные технологии
 - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

ОП. 14 Эстетика и дизайн в общественном питании

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: Учебная дисциплина «Эстетика и дизайн в общественном питании» входит в профессиональный цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Основной целью образования по дисциплине «Эстетика в общественном питании» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации и обслуживания на концептуальных предприятиях питания различных типов и классов. Изучение курса эстетики общественного питания позволяет воспитывать у студентов нравственно-эстетические стимулы к труду, формировать нравственное понимание прекрасного в труде, привить эстетический вкус.

Задачи изучения дисциплины:

- приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания;
- овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;
- формирование:
 - готовности применения профессиональных знаний в области организации креативной деятельности на предприятиях общественного питания;
 - понимания культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;
 - мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;
 - способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

обладать профессиональными компетенциями:

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 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.

уметь:

- Пользоваться основной и справочной литературой по эстетике общественного питания;
- Проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- Органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- Организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;
- Пользоваться инструментами для карвинга;
- Создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;
- Оценивать качество и безопасность готовой продукции разными методами;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционность и художественный вкус.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- Эстетические требования к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;
- Основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;
- Эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;
- Правила и технику подачи блюд
- Требования к различным видам сервировок стола, специальным методам обслуживания;
- Ассортимент и классификацию блюд и закусок;
- Характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;
- Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;
- Основные приемы изготовления украшений;
- Простейшие приемы декоративной вырезки;

- Основы карвинга;
- Правила подбора профессиональных инструментов для карвинга;
- Технику и варианты оформления блюд и закусок;
- Актуальные направления в оформлении блюд и закусок.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

иметь навыки:

- По оформлению бланков меню;
- По формам складывания салфеток;
- По подготовке столовой посуды и приборов;
- По сервировке столов;
- По технике подачи блюд, закусок и напитков.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;
 консультации для обучающихся 8 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. Структура и содержание дисциплины

ОП. 14 Эстетика и дизайн в общественном питании

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лекции	17
лабораторные занятия	47
практические занятия, семинары	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Консультации для обучающихся	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
Сообщения	24
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	ДЗ - 6 семестр

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Введение		4	
Тема 1.1. Эстетика в общественном питании	Содержание учебного материала	2	2
	Введение. Эстетика в общественном питании.		
	Безопасные приемы работ. Понятие об эстетической культуре. Задачи эстетической культуры. Направление развития эстетики в общественном питании.		
Тема 1.2. Профессиональная эстетика в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Стили архитектуры в общественном питании. Понятие дизайна, его виды. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции. Эстетический вкус. Имидж предприятия как средство рекламы. Культура оформления интерьера. Свет и цвет в интерьере предприятия общественного питания.		
Раздел 2. Фигурная нарезка пищевых компонентов и оформление блюд.			
Тема 2.1. Фигурная нарезка овощей и фруктов.	Содержание учебного материала	1	2
	Понятие фигурной нарезки овощей и фруктов.		
	Инструменты для фигурной нарезки овощей и фруктов.		2
	Лабораторная работа № 1	6	2
	Фигурная нарезка овощей. Обучение практическим навыкам нарезки огурцов, помидор, лука, моркови, для оформления банкетных блюд. Инструменты для нарезки: карбовочный нож, тайские ножи.		
	Лабораторная работа № 2	6	
	Фигурная нарезка фруктов. Оформление фруктовых ваз, десертных блюд. Инструменты для нарезки – карбовочный нож, тайские ножи. Подбор посуды.		
Самостоятельная работа: выполнение заданий по теме 2.1. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Доклад: Особенности и техника фигурной нарезки овощей. Примеры выполнения работ и украшения блюд.	1		

	Особенности и техника фигурной нарезки фруктов. Примеры выполнения работ и украшения блюд.		
Тема 2.2. Приготовление и оформление бутербродов, канапе, салатов.	Содержание учебного материала	3	2
	Виды бутербродов.		
	Оформление канапе в банкетном исполнении.		
	Салаты, классификация. Подготовка сырья, подбор посуды. Сроки хранения.		2
	Лабораторная работа №3	6	
	Приготовление и оформление бутербродов, канапе и салатов. Подбор посуды для салатов. Подготовка и нарезка сырья. Приготовление и оформление салата «Столичный», салата коктейля, овощного, фруктового.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 2.2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Доклад: Особенности нарезки сырья для салатов. Приготовление и оформление салатов. Примеры выполнения работ.	3	
Консультации: Овощное и фруктовое сырье, способы обработки, использование для фигурной нарезки и украшения блюд	2		
Тема 2.3. Блюда и закуски из мяса и рыбы.	Содержание учебного материала	2	2
	Блюда и закуски из мяса, рыбы и колбасных изделий.		
	Правила оформления. Подбор посуды		
	Лабораторная работы №4	6	
	Оформление колбасных и мясных продуктов. Приготовление и оформление паштетов из печени. Оформление овощами мясного ассорти. Оформление ветчинных рулетов. Подбор продуктов для мясных продуктов.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме № 2.3. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Доклад: Особенности оформления мясных ассорти. Примеры выполнения работ.	3	
	Консультации: Виды сырья для блюд и закусок из мяса и рыбы, способы обработки сырья, дизайн блюд.	2	
Тема 2.4. Приготовление	Содержание учебного материала	2	2
	Соусы для декорирования посуды: овощные пюре тыквы, моркови, сельдерея; фруктовые и		

соусов и декорирование посуды	ягодные. Способы декорирования посуды.		
	Подбор посуды. Оформление.		
	Лабораторная работа № 5	6	
	Приготовление соусов из овощей: тыквы, моркови, сельдерея.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме № 2.4. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Доклад: Особенности оформления рыбных блюд. Примеры выполнения работ.	4	
	Консультации: Значение декора блюд, виды сырья для декора. Современные тенденции подачи блюд.	2	
Тема 2.5. Заливные блюда	Содержание учебного материала	2	2
	Оформление и подача блюд заливных из грибов, овощей и яиц. Подготовка и оформление овощей для сложных гарниров.		
	Лабораторная работа № 6	6	
	Заливные блюда. Приготовление и оформление заливного блюда «Яйца Фаберже».		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 2.5. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад: Особенности оформления заливных блюд.	4	
Тема 2.6. Холодные и горячие сладкие блюда	Содержание учебного материала	6	
	Лабораторная работа № 7		
	Оформление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление десертов. Приготовление 3D цветов в желе. Приготовление и оформление безалкогольных коктейлей. Оформление мороженого. Подбор посуды. Декор шоколад и карамель.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 2.6. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад: Особенности оформления холодных и горячих сладких блюд	3	
	Консультации: Декорирование десертов и кондитерских изделий. Современные технологии.	2	
Тема 2.7. Сервировка и	Содержание учебного материала:	1	2
	Сервировка и оформление праздничного стола		

оформление праздничного стола	Лабораторная работа № 8 Сервировка и оформление праздничного стола. Оформление салфеток.	5	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (47 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных производственных ситуаций, психологических и иных тренингов – в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
6	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ЛР	Решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению лабораторных работ

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- сборник стандартов: международные и национальные стандарты;
- сборник рецептур;
- комплект учебно-методической документации;
- сборник методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
- наглядные пособия;
- комплект учебников;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows 7	13	1	лицензионная
Microsoft Office 365	13	1	свободно распространяемая без ограничений
AVAST антивирус	13	1	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	13	1	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Adobe Acrobat Reader	13	1	удаленный рабочий стол
eTXT Антиплагиат	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	13		свободно распространяемая

без ограничений

"Сеть КонсультантПлюс" 13 договор об информационной поддержке

- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура.

Оборудование «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест обучающихся:

- ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы;
- ножи поварской тройки для нарезки продуктов и гастрономических изделий;
- производственные столы, моечные раковины;
- электромеханическое оборудование (плиты), весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- гастроремкости, лотки, миски, кастрюли, дуршлаги, сковороды, инвентарь и инструменты;
- столовая посуда для оформления и отпуска.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : Учебное пособие для начального профессионального образования / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова; Ред. Е.В. Мухортова; Рец. Н.В. Магнущевская, О.Б. Читаева. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2013г. - 112с. - (Начальное профессиональное образование: Общественное питание). - Регистрационный номер рецензии 796 от 26 декабря 2013 г. ФГАУ "ФИРО". - ISBN 978-5-7695-9995-8 : 283,80.Экз.: 28, из них: аб.(у)лт-2
2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник / Е. Б. Мрыхина. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2015г. - 416с. - (Профессиональное образование).
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - М. : Дашков и К, 2014г. - 248с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К, 2013. - 212с.

Нормативные источники:

- ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000г. ФЗ-29
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
Комплект ГОСТов на продукты питания и товары народного потребления ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2013г.
2. Журналы «Потребитель», «Питание и общество» «Ресторанный бизнес»

Электронный ресурс:

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса (Электронный ресурс) учебное пособие 3-изд. – М.: Дашков и К° 2014-248с –ISBN 978-5-394-01726-1

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> электронные словари
5. <http://cookup.ru>
6. catalog.iot.ru — каталог образовательных ресурсов в сети Интернет
7. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
8. Интернет-сайт «Миллион Меню»;
9. Интернет-сайт «1001 рецепт»;
10. Интернет-сайт «Cooking-book»;
11. Интернет-сайт «Кулинар»;
12. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»;
13. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»;
14. Интернет-сайт «Kulina»;
15. Интернет-сайт «Фуршет. ru»

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Умения 1: Демонстрация умений пользоваться основной и справочной литературой по эстетике общественного питания;	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
Умения 2: Демонстрация умений проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
Умения 3: Демонстрация умений органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
Умения 4: Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
Умения 5: Демонстрация умений пользоваться инструментами для карвинга;	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
Умения 6: Создание стиля в украшении стола и оформлении фуршета;	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
Умения 7: Оценка качества и безопасности готовой продукции разными методами;	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
Умения 8: Применение практических навыков и умений, развитие наблюдательности, композиционности и художественного вкуса.	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 1: Соблюдение эстетических требований к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 1: Соблюдение основных требований к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 2: Соблюдение эстетических требований к приборам, посуде и столовому белью;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 3: Соблюдение правил и техники подачи блюд	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 4: Соблюдение требований к	<i>Тестирование,</i>	От 2 до 5 баллов

различным видам сервировок стола, специальным методам обслуживания;	<i>контрольная работа, зачет</i>	
Знания 5: Знание ассортимента и классификацию блюд и закусок;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 6: Знание характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 7: Соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 8: Знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 9: Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 10: Знание основных приемов изготовления украшений;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 11: Знание простейших приемов декоративной вырезки;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 12: Знание основ карвинга;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 13: Знание правил подбора профессиональных инструментов для карвинга;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 14: Знание техники и вариантов оформления блюд и закусок;	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов
Знания 15: Применение актуальных направлений в оформлении блюд и закусок.	<i>Тестирование, контрольная работа, зачет</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на лабораторных работах Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования	От 2 до 5 баллов

	личностного развития.	информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателям и на лабораторных работах	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на лабораторных работах	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	планирование повышения личностного и	Высокая заинтересованность в	От 2 до 5 баллов

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	квалификационного уровня.	личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на лабораторных работах	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Демонстрировать знания и умения в определении качества мяса и его характеристик для дальнейшего использования при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, экспертная оценка лабораторной работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Демонстрировать знания и умения в определении качества рыбы и её характеристик для дальнейшего использования при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, экспертная оценка лабораторной работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Демонстрировать знания и умения в определении качества домашней птицы и её характеристик для дальнейшего использования при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, экспертная оценка лабораторной работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных	Демонстрировать знания и умения в определении качества	Устный опрос, экспертная оценка	От 2 до 5 баллов

холодных закусок.	компонентов для дальнейшего использования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.	лабораторной работы, тестирование	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Устный опрос, экспертная оценка лабораторной работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для приготовления сложных холодных десертов	Устный опрос, экспертная оценка лабораторной работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для приготовления сложных горячих десертов	Устный опрос, экспертная оценка лабораторной работы, тестирование	От 2 до 5 баллов

Критерии оценки теоретических знаний:

1. Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.
2. Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.
4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

1. Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи

между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

2. Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
3. Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
4. Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Оценка результатов тестирования:

«отлично» - 90-100% правильных ответов;

«хорошо» - 70-88% правильных ответов;

«удовлетворительно» - 50-60% правильных ответов;

«неудовлетворительно» - менее 50% правильных ответов.

Критерии оценки устного опроса:

Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

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

Критерии оценки докладов:

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					

3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	ИТОГО					

Шкала оценивания:

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

Критерии оценки знаний студентов (промежуточная аттестация):

Оценка «отлично» / «зачтено». Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Полно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Делаются обоснованные выводы.

Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи.

Оценка «хорошо» / «зачтено». Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме.

Материал излагается уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи.

Оценка «удовлетворительно» / «зачтено». Допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативно-правовых актах. Неполно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.

Оценка «неудовлетворительно» / «не зачтено». Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

1.1. Материалы для оценки теоретических знаний

Пример лабораторной работы:

Лабораторная работа № 1

Тема: Фигурная нарезка овощей

Цель: Обучение практическим навыкам нарезки огурцов, помидор, моркови для оформления банкетных блюд.

Задание: Провести фигурную нарезку овощей для оформления банкетных блюд

Пособие для работы: Миски, ножи, доска разделочная, салатники.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Составить схему последовательности выполнения работы
3. Приготовить овощи для осуществления работы.
4. Согласно задуманной идеи и соблюдая технику безопасности при работе с режущими инструментами, произвести вырезание цветов, фигурок и других изделий в технике карвинг. Примеры и последовательность выполнения работ получить у преподавателя.
5. Предоставить выполненную работу на оценку преподавателя.
6. Оформить отчет и сдать работу.
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурство.

Совет повара:

Не важно, какой вариант изготовления декора вы предпочитаете, воспользуйтесь лимонной водой, когда нарежете все украшения. Если до сервировки стола еще далеко и вы боитесь, что украшения засохнут и потеряют свой красивый внешний вид, положите их в ёмкость со смесью воды и лимонного сока

Вопросы для контроля знаний студентов:

1. Какие овощи можно использовать для выполнения работ по карвингу?
2. Какие инструменты необходимы для выполнения работ по карвингу?
3. Как сохранить вырезанные изделия в первоначальном свежем виде?
4. Какой стиль в карвинге является наиболее изящным?
5. Какую задачу выполняет карвинг в оформлении блюд?

Примеры выполнения работ в технике карвинг

ХРИЗАНТЕМА из пекинской капусты



1. У кочана пекинской капусты весом от 300 до 700 г удаляем рыхлые листья и обрезаем верхнюю часть кочана, оставив около 12-15 см.



2. Работаем карбовочным желобковым ножом овального или треугольного сечения.



3. Сделаем по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза листа к основанию капусты. Начало среза делаем потоньше. По мере приближения к кочерыжке углубляем нож в капусту.



4. Не дорезав 1,5-2 см до кочерыжки, удалим вырезанные большие листья. Если лист держится крепко – сделаем небольшим ножом несколько насечек.



5. Последующие ряды листьев прорезаем тем же способом, укорачивая длину лепестков хризантемы к середине. Если края лепестков будут достаточно тонкие, то затем в холодной воде они свернутся в кольца или красиво изогнутся.

6. Положим "хризантему" в ледяную воду на полчаса. Изделие приобретёт изящную форму. Вырежем пару зеленых "листьев" из огурца и сделаем композицию на блюде с салатом или различной нарезкой.

Пример тестового задания:

1. Какой элемент архитектурного решения предприятия знакомит посетителя с его профилем?

1. фасад	2. вывеска
3. витрина	4. карниз
2. Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?

1. освещение	2. мебель
3. озеленение	4. цветовая гамма
3. Укажите, какой цвет целесообразнее использовать при оформлении зала, если он ориентирован на северо-запад?

1. голубой	2. белый
3. зеленый	4. оранжевый
4. Укажите, в какой цвет целесообразнее красить стены в горячем цехе?

1. желтый	2. оранжевый
3. зеленый	4. голубой
5. Укажите, какой цвет вызывать у людей ощущение кислого вкуса?

1. оранжевый	2. зеленый
3. желтый	4. розовый

Варианты ответов:

1 – 2; 2 – 4; 3 – 2; 4 – 4; 5 – 3.

Пример вопросов для устного опроса:

1. Какова цель и задачи изучения эстетики в общественном питании?
2. Каким эстетическим требованиям должна соответствовать архитектура предприятий общественного питания?
3. Какие эстетические требования предъявляют к интерьеру ресторанов, кафе и др., к цветовому решению, освещенности, озеленению, расстановке мебели, к использованию декоративно-художественных средств и др.?
4. Эстетика производственной среды.
5. Какие отделочные материалы используются при оформлении интерьера?

Примеры заданий для внеаудиторной самостоятельной работы:

Темы докладов:

1. Особенности и техника фигурной нарезки овощей. Примеры выполнения работ и украшения блюд.
2. Особенности и техника фигурной нарезки фруктов. Примеры выполнения работ и украшения блюд.
3. Особенности нарезки сырья для салатов. Приготовление и оформление салатов. Примеры выполнения работ.
4. Особенности оформления мясных ассорти. Примеры выполнения работ.
5. Особенности оформления рыбных блюд. Примеры выполнения работ.
6. Особенности оформления заливных блюд.
7. Особенности оформления холодных и горячих сладких блюд.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

1. Понятие об эстетической культуре.
2. Задачи эстетической культуры.
3. Категории эстетики.
4. Области эстетической деятельности.
5. Стили архитектуры в общественном питании.
6. Искусство как вид эстетической деятельности.
7. Понятие дизайна, его виды.
8. Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации.
9. Взаимосвязь дизайна и стиля.
10. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания.
11. Стили одежды.
12. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей.
13. Эстетическое воспитание персонала общественного питания.
14. Эстетические чувства.

15. Эстетический вкус.
16. Культура оформления интерьера.
17. Требования к оформлению интерьера в общественном питании.
18. Мебель для предприятий общественного питания.
19. Дизайн и цветочная аранжировка.
20. Музыка в ресторане.
21. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей.
22. Современные стили предприятий общественного питания..
23. Интерьер как основа имиджа предприятий общественного питания..
24. Класс предприятий и решение интерьера.
25. Стиль и архитектурный интерьер предприятий общественного питания.
26. Современные средства организации интерьеров.
27. Эстетическая требования к оформлению интерьера. Свет и цвет в интерьере предприятий общественного питания.
28. Взаимосвязь внешнего оформления и внутреннего интерьера предприятий общественного питания. Имидж предприятия как средство рекламы.
29. Основные приемы изготовления украшений для закусок и салатов.
30. Основные инструменты карвинга
31. Основные приемы изготовления украшений основных блюд.
32. Основные приемы изготовления украшений выпечки
33. Оформление блюд. Мини-закуски
34. Оформление блюд. Десерты порционные
35. Оформление блюд. Канапе. Закуски на шпажках.
36. Оформление блюд. Сырная тарелка
37. Оформление блюд. Украшения из масла
38. Оформление блюд. Мясное ассорти
39. Принципы арт-дизайна напитков.
40. Принципы сервировки стола.
41. Подбор пищевых продуктов для декорирования. Овощи.
42. Подбор пищевых продуктов для декорирования. Фрукты

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Перечень видов самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю.
- 2) Опорные конспекты.
- 3) Тематика творческих работ, сообщений и методические рекомендации по их выполнению.
- 4) Список литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7

12

14

соглашение о подписке

без ограничений

Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке	