

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

ФТД.В.01 Эстетика общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные принципы эстетики и их применение в общественном питании; • факторы, влияющие на визуальное восприятие качества и безопасности продукции (цвет, форма, подача); • требования к оформлению блюд, напитков и организации пространства с учетом стандартов качества и сервиса.
		<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать эстетические характеристики продукции и их влияние на восприятие качества; • выявлять несоответствия в оформлении блюд и организации подачи; • принимать решения по улучшению внешнего вида продукции и сервиса с учетом требований качества и безопасности.
		<p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками эстетического оформления блюд и напитков; • методами создания гармоничной и функциональной среды предприятия общественного питания; • подходами к обеспечению качества продукции через управление ее визуальными и сенсорными характеристиками.
<p>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности и технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы и методы повышения эффективности технологических процессов в общественном питании; • роль эстетических факторов в оптимизации процессов производства и обслуживания; • современные подходы к стандартизации оформления и подачи продукции.
		<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать технологические процессы с точки зрения их эстетической и организационной эффективности; • выявлять недостатки в оформлении и подаче продукции, влияющие на качество и производительность; • разрабатывать мероприятия по улучшению технологических процессов с учетом эстетических требований.

	ванных пищевых продуктов	владеет навыками <ul style="list-style-type: none"> • навыками оптимизации процессов оформления и подачи продукции; • методами стандартизации и регламентации эстетических элементов технологического процесса; • подходами к повышению эффективности работы персонала через внедрение эстетических стандартов.
--	--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Эстетика общественного питания			
1.1.	Основы эстетики и оформление продукции общественного питания	4	ПК-1.1, ПК-1.3	Устный опрос, Реферат
1.2.	Эстетика обслуживания и организация пространства предприятия	4	ПК-1.1, ПК-1.3	Контрольная работа
1.3.	Зачет по дисциплине	4	ПК-1.1, ПК-1.3	
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			

2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Эстетика общественного питания"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Темы для устного опроса

1. Понятие эстетики в общественном питании.
2. Роль эстетики в восприятии качества продукции.
3. Основные принципы композиции.
4. Элементы композиции (цвет, форма, текстура).
5. Основы цветоведения.
6. Влияние цвета на восприятие блюда.
7. Принципы оформления блюд.
8. Роль гарнира и декора.
9. Эстетика подачи напитков.
10. Выбор посуды для подачи.
11. Основы сервировки стола.
12. Виды сервировки.
13. Эстетика обслуживания.
14. Роль персонала в формировании эстетики.
15. Эстетика интерьера предприятия питания.
16. Влияние освещения на восприятие продукции.
17. Стандартизация подачи блюд.
18. Ошибки в оформлении блюд.
19. Современные тенденции в эстетике питания.
20. Влияние эстетики на потребительское поведение.

Контрольные работы

Вариант 1

Теоретические вопросы:

1. Основные принципы эстетики в общественном питании.
2. Композиция в оформлении блюд.

Практико-ориентированное задание:

Оцените внешний вид блюда (по описанию или фото) и предложите варианты улучшения оформления.

Вариант 2

Теоретические вопросы:

1. Основы цветоведения и их применение в кулинарии.
2. Влияние цвета на восприятие блюда.

Практико-ориентированное задание:

Разработайте цветовую композицию для оформления блюда и обоснуйте выбор.

Вариант 3

Теоретические вопросы:

1. Сервировка стола: принципы и виды.
2. Эстетика подачи напитков.

Практико-ориентированное задание:

Составьте схему сервировки стола для заданного типа обслуживания (например, банкет, кафе).

Вариант 4

Теоретические вопросы:

1. Эстетика интерьера предприятий общественного питания.
2. Влияние освещения на восприятие продукции.

Практико-ориентированное задание:

Проанализируйте оформление зала предприятия и предложите рекомендации по его улучшению.

Вариант 5

Теоретические вопросы:

1. Стандартизация подачи блюд.
2. Роль эстетики в повышении конкурентоспособности предприятия.

Практико-ориентированное задание:

Разработайте стандарт подачи блюда (описание оформления, посуды, подачи) и обоснуйте его.

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Теоретические вопросы

1. Понятие эстетики в общественном питании.
2. Роль эстетики в формировании качества продукции.
3. Основные принципы эстетики.
4. Понятие композиции в оформлении блюд.
5. Элементы композиции (форма, цвет, текстура).
6. Принципы гармонии и контраста.
7. Основы цветоведения.
8. Цветовые сочетания в кулинарии.
9. Влияние цвета на восприятие блюда.
10. Форма и структура блюда.
11. Баланс элементов на тарелке.
12. Пропорции и их значение.
13. Роль текстуры в восприятии блюда.
14. Декорирование блюд.
15. Гарнир как элемент оформления.
16. Соусы в оформлении блюд.
17. Современные техники подачи.
18. Минимализм в оформлении блюд.
19. Перегруженность композиции: причины и последствия.
20. Эстетика подачи напитков.
21. Выбор посуды для подачи.
22. Влияние формы посуды на восприятие блюда.
23. Температура подачи и ее значение.

24. Понятие сервировки стола.
25. Основные элементы сервировки.
26. Виды сервировки.
27. Эстетика обслуживания.
28. Роль персонала в формировании эстетики.
29. Внешний вид персонала.
30. Эстетика интерьера предприятия питания.
31. Цветовое оформление зала.
32. Освещение и его влияние.
33. Музыкальное сопровождение и атмосфера.
34. Организация пространства.
35. Зонирование помещений.
36. Влияние эстетики на поведение гостей.
37. Влияние эстетики на восприятие качества.
38. Национальные особенности оформления блюд.
39. Современные тенденции в гастрономии.
40. Фуд-дизайн и его роль.
41. Понятие стандартизации подачи.
42. Значение стандартов в работе предприятия.
43. Контроль качества оформления блюд.
44. Ошибки в оформлении блюд.
45. Ошибки в сервировке.
46. Ошибки в организации пространства.
47. Эстетика как фактор конкурентоспособности.
48. Влияние эстетики на продажи.
49. Психология восприятия пищи.
50. Влияние визуального восприятия на вкус.
51. Эмоциональное восприятие блюд.
52. Эстетика и бренд заведения.
53. Роль дизайна меню.
54. Визуальная идентичность предприятия.
55. Эстетика в массовом и специализированном питании.
56. Эстетика подачи в разных форматах заведений.
57. Роль инноваций в эстетике.
58. Влияние технологий на оформление блюд.
59. Эстетика и устойчивое развитие (эко-подача).
60. Значение эстетики в профессиональной деятельности технолога.

Практико-ориентированные задания

1. Оценить эстетическое оформление блюда и предложить улучшения.
2. Проанализировать цветовую композицию блюда.
3. Разработать вариант оформления блюда.
4. Подобрать посуду для подачи конкретного блюда.
5. Оценить правильность сервировки стола.
6. Выявить ошибки в оформлении блюда и предложить исправления.
7. Разработать схему подачи блюда.
8. Проанализировать влияние цвета на восприятие блюда.
9. Разработать рекомендации по улучшению подачи.
10. Оценить эстетическое оформление напитка.
11. Проанализировать интерьер предприятия питания.
12. Предложить улучшения оформления зала.
13. Разработать стандарты подачи блюда.
14. Оценить работу персонала с точки зрения эстетики.
15. Проанализировать ошибки сервировки.
16. Разработать концепцию оформления блюда.
17. Оценить влияние освещения на восприятие продукции.

18. Разработать рекомендации по улучшению атмосферы заведения.
19. Обосновать выбор элементов оформления блюда.
20. Проанализировать кейс и предложить решения по улучшению эстетики обслуживания.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов

1. Роль эстетики в системе общественного питания.
2. Принципы композиции в оформлении блюд.
3. Основы цветоведения и их применение в кулинарии.
4. Влияние цвета на восприятие вкуса и качества блюда.
5. Современные тенденции в оформлении блюд.
6. Минимализм и современные стили подачи пищи.
7. Гарнир и соусы как элементы эстетики блюда.
8. Эстетика подачи напитков.
9. Выбор посуды и её влияние на восприятие блюда.
10. Сервировка стола: принципы и виды.
11. Эстетика обслуживания и культура сервиса.
12. Роль персонала в формировании визуального образа предприятия.
13. Эстетика интерьера предприятий общественного питания.
14. Влияние освещения и цветовой среды на восприятие продукции.
15. Психология восприятия пищи.
16. Влияние эстетики на потребительское поведение.
17. Национальные особенности оформления блюд.
18. Стандартизация подачи и её роль в обеспечении качества.
19. Фуд-дизайн как направление современной гастрономии.
20. Эстетика и конкурентоспособность предприятия общественного питания.