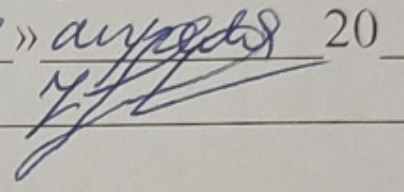


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ»
(ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ)
Физико-математический факультет
Кафедра профессионального и технологического образования

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «07» августа 20__ г., № 15
Зав. кафедрой  Корецкий М.Г.

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
Основы арт-дизайна кулинарной
и кондитерской продукции

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя
профилями подготовки)

Профиль: Трудовое обучение (технологии) и экономическое образование или
педагог дополнительного образования

Мытищи
2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	3
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.....	6
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	12

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенции	Формы учебной работы по формированию компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-3 Способен формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов	Когнитивный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа
	Операционный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа
	Деятельностный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа
ПК-5 Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	Когнитивный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа
	Операционный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа
	Деятельностный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа
СПК-4. Способен организовывать образовательную деятельность обучающихся в рамках дополнительного образования	Когнитивный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа
	Операционный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа
	Деятельностный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа

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

ПК-3 Способен формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Выражение в баллах БРС
Когнитивный	пороговый	Знание основ формирования развивающей образовательной среды для достижения личностных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных	Общее представление о принципах создания 3D-моделей для использования их в профессиональной деятельности	41-70
	продвинутый		Четкое и полное знание о принципах создания 3D-моделей для использования их в профессиональной деятельности	71 - 100
Операционный	пороговый	Умение использовать программное обеспечение 3D-моделирования для применения в профессиональной деятельности	Неполное и слабо закрепленное умение использовать программное обеспечение 3D-моделирования для применения в профессиональной деятельности	41-70
	продвинутый		Осознанное умение использовать программное обеспечение 3D-моделирования для применения в профессиональной деятельности	71 - 100
Деятельностный	пороговый	Владение навыками использования программного обеспечения 3D-моделирования для применения в профессиональной	Владение начальными навыками использования программного обеспечения 3D-моделирования для применения в профессиональной деятельности	41-70

	продвинутый	деятельности	Осознанное владение навыками использования программного обеспечения 3D-моделирования для применения в профессиональной деятельности	71 - 100
--	-------------	--------------	---	----------

ПК-5; Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Выражение в баллах БРС
Когнитивный	пороговый	Знание основ организации индивидуальной и совместной учебно-проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области	Общие знания основ организации индивидуальной и совместной учебно-проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области	41-60
	продвинутый		Всесторонние, аргументированные и систематические знания основ организации индивидуальной и совместной учебно-проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области	81 – 100
Операционный	пороговый	Умение организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	В целом верное, но недостаточно точно осуществляемое умение организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	41-60

	продвинутый		Успешное, систематическое и обоснованное умение организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	81 - 100
Деятельностный	пороговый	Владение приемами и методами организации индивидуальной и совместной учебно-проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области	Базовое владение приемами и методами организации индивидуальной и совместной учебно-проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области	41-60
	продвинутый		Уверенное владение организацией индивидуальной и совместной учебно-проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области	81 - 100

СПК-4. Способен организовывать образовательную деятельность обучающихся в рамках дополнительного образования

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Выражение в баллах БРС
Когнитивный	пороговый	Знание способов организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного	Фрагментарное знание способов организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного образования	41-60

	продвинутой	образования	Четкое и полное знание способов организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного образования	81 - 100
Операционный	пороговый	Умение организовывать образовательную деятельность обучающихся в рамках дополнительного образования	Неполное и слабо закрепленное умение организовывать образовательную деятельность обучающихся в рамках дополнительного образования	41-60
	продвинутой		Осознанное умение поиска, критического анализа и синтеза информации, применению системного подхода для решения поставленных материаловедческих задач	81 - 100
Деятельностный	пороговый	Владение способами организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного образования	Общие знания по владению способами организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного образования	41-60
	продвинутой		Осознанное владение способами организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного образования	81 - 100

Описание шкал оценивания

Шкала оценивания теста

Написание теста оценивается по шкале от 1 до 30 баллов. Освоение компетенций зависит от результата написания теста:

компетенции считаются освоенными на высоком уровне (оценка отлично)	12-30 баллов (80-100% правильных ответов)
компетенции считаются освоенными на базовом уровне (оценка хорошо);	10-11 баллов (70-75 % правильных ответов)
компетенции считаются освоенными на удовлетворительном уровне (оценка удовлетворительно);	7-9 баллов (50-65 % правильных ответов)
компетенции считаются не освоенными (оценка неудовлетворительно).	1-6 баллов (менее 50 % правильных ответов)

Шкала оценивания сообщения

если представленное сообщение свидетельствует о проведенном самостоятельном исследовании с привлечением различных источников информации; логично, связно и полно раскрывается тема; заключение содержит логично вытекающие из содержания выводы.	25-30 баллов
если представленное сообщение свидетельствует о проведенном самостоятельном исследовании с привлечением двух-трех источников информации; логично, связно и полно раскрывается тема; заключение содержит логично вытекающие из содержания выводы.	13-24 балла
если представленное сообщение свидетельствует о проведенном исследовании с привлечением одного источника информации; тема раскрыта не полностью; отсутствуют выводы.	1-12 баллов
если сообщение отсутствует	0 баллов

Шкала оценивания конспектов

Конспекты оцениваются по шкале от 0 до 1 балла.
Максимальное количество баллов – 10

Показатель	Балл
Выполнено	1 балл
Не выполнено	0 баллов

Шкала оценивания посещения

Конспекты оцениваются по шкале от 0 до 1 балла.
Максимальное количество баллов – 10

Показатель	Балл
Посещено	1 балл
Не посещено	0 баллов

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, Пример тестирования

Примерные темы для сообщений

1. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских и кулинарных изделий.
2. История развития эстетики кулинарных и кондитерских изделий.
3. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.
4. Особенности расположения изделия на блюде (тарелке).
5. Особенности проявления национальный колорита в кондитерских и кулинарных изделиях.
6. Основные направления развития эстетики кулинарных изделий.
7. Цвет в кулинарии, основы рисования.
8. Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции.
9. Принципы декорирования холодных блюд и закусок.
10. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.
11. Особенности подготовки продуктов для карвинга.
12. Основные инструменты для украшения блюд.
13. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга.
14. Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке.
15. Основные направления развития эстетики современных кондитерских изделий.
16. Дизайн и оформление кондитерских изделий и сладких блюд.
17. Цвет в кондитерском искусстве, основы рисования.
18. Современный дизайн в оформлении кондитерской продукции.
19. Инструменты и материалы для лепки и рисования на кондитерских изделиях. Приемы и техника лепных изображений.
20. Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий.
21. Украшения из крема.
22. Украшения из желе.
23. Украшения из шоколада.
24. Украшения из марципана.
25. Украшения из карамели.
26. Основы лепки с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.
27. Посыпка для украшения кондитерских изделий.
28. Айсинг для украшения кондитерских изделий.

Примерный тест

Вариант 1. 1.

1. Какой продукт предохраняет изделия от черствения, сиропы от засахаривания?
 - А. помада.
 - В. карамельная патока.
 - С. инвертный сироп.
 - Д. сироп для глазирования.
 - Е. желатин.
2. Пирожное «Десертного набора» реализуют?
 - А. отдельно по полуфабрикатом.
 - В. Отдельно по видам.
 - С. поштучно.
 - Д. попарно.
 - Е. на вес.
3. Какое тесто используют для приготовления блинов?
 - А. дрожжевое.
 - В. заварное.
 - С. Бездрожжевое.
 - Д. бисквитное.
 - Е. пресное.

4. При помощи корнетика наносят?
- А. конусы.
 - В. надписи.
 - С. изящные рисунки.
 - Д. цветы.
 - Е. все ответы верны
5. К биологическим разрыхлителям относятся:
- А. прессованные и сухие дрожжи
 - В. крахмал кукурузный.
 - С. взбивание.
 - Д. углекислый аммоний
 - Е. сода пищевая
6. Пирожные с различными кремами и фруктовой начинкой хранят при температуре?
- А. 0-10 С.
 - В. 4-6 С.
 - С. 25-30 С.
 - Д. -2-0 С.
 - Е. 15 С
7. Назовите стандартную влажность муки:
- А. 40%;.
 - В. 28%;
 - С. 14,5%.
 - Д. 13,5%
 - Е. 20%
8. Для чего добавляют лимонную кислоту в слоеное пресное тесто?
- А. для придания вкуса.
 - В. для слоеобразования.
 - С. для блеска готовых изделий.
 - Д. для улучшения качества клейковины муки
 - Е. для образования румяной корочки

Примерные вопросы к зачету

1. Предмет, задачи арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.
2. Краткая история возникновения арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.
3. Категории арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции.
4. Элементы, формирующие свойства арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.
5. Применение свойств арт-дизайна в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий.
6. Что такое цвет. Представление о спектре.
7. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.
8. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях.
9. Влияние цвета на аппетит.
10. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.
11. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий.
12. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.
13. Национальный колорит в кондитерских и кулинарных изделиях.
14. Взаимосвязь дизайна и стиля кондитерских и кулинарных изделий.
15. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.
16. Подготовка продуктов для карвинга.

17. Инструменты для украшения блюд.
18. Характеристика инструментов для карвинга
19. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга.
20. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь).

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к тестированию

Предлагаемые тестовые задания предназначены для повторения пройденного материала и закрепления знаний, главная цель тестов - систематизировать знания студентов. Во всех тестовых заданиях необходимо выбрать один или несколько правильных из предлагаемых вариантов ответов, завершить определение либо вставить недостающий термин, установить соответствие между указанными понятиями или средствами программы, указать правильную последовательность действий. Текущий контроль знаний в виде тестирования, проводится в рамках практического занятия.

Написание теста оценивается по шкале от 1 до 30 баллов. Освоение компетенций зависит от результата написания теста.

Сообщение

Сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Требования по оформлению сообщения

Последовательность подготовки сообщения:

1. Подберите и изучите литературу по теме.
 2. Составьте план сообщения.
 3. Выделите основные понятия.
 4. Введите в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения.
 5. Оформите текст письменно.
 6. Подготовьте устное выступление с сообщением на учебном занятии
- Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Требования к оформлению текста

Общий объем не должен превышать 5 страниц формата А 4, абзац должен равняться 1,25 см.

Поля страницы: левое - 3 см., правое - 1,0 см., нижнее 2 см., верхнее - 2 см. Текст печатается через 1,5 интервала. Если текст набирается в текстовом редакторе Microsoft Word, рекомендуется использовать шрифты: Times New Roman, размер шрифта - 14 пт.

После заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится точка. Не допускается подчеркивание заголовка и переносы в словах заголовка.

Страницы нумеруются в нарастающем порядке. Номера страниц ставятся внизу листа по центру, размер шрифта - 12 пт

Титульный лист включается в общую нумерацию, но

номер страницы на нем не проставляется (это не относится к содержанию сообщения).

Требования к зачету

Промежуточная аттестация по дисциплине, определяющая степень усвоения знаний, умений и навыков студентов и характеризующая этапы формирования компетенций по учебному материалу дисциплины, проводится в виде зачета.

Требования к зачету: На зачете для демонстрации сформированных знаний, умений, навыков и компетенций студент должен ответить на два вопроса, связанных с изучаемыми в течение семестра темами.

Выбор формы и порядок проведения зачета осуществляется кафедрой профессионального и технологического образования. Оценка знаний студента в процессе зачета осуществляется исходя из следующих критериев:

а) умение сформулировать определения понятий, данных в вопросе, с использованием специальной терминологии, показать связи между понятиями;

б) способность дать развернутый ответ на поставленный вопрос с соблюдением логики изложения материала; проанализировать и сопоставить различные точки зрения на поставленную проблему;

в) умение аргументировать собственную точку зрения, иллюстрировать высказываемые суждения и умозаключения практическими примерами на компьютере;

При оценке студента на зачете преподаватель руководствуется следующими критериями:

Шкала оценивания зачета

Баллы	Критерия оценивания
20-15	при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные зачетные вопросы, отличающихся логической последовательностью и четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знания источников и литературы, понятийного аппарата и умение ими пользоваться при ответе.
14-8	при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные зачетные вопросы, отличающихся логической последовательностью и четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знания источников и литературы, понятийного аппарата и умение ими пользоваться при ответе.
7-4	при неполных, ответах на все основные и дополнительные зачетные вопросы, демонстрирующих знания источников и литературы, понятийного аппарата и умение ими пользоваться при ответе.
0-3	Студент слабо разбирается в сути материала, не имеет прочных знаний по материалу; на поставленные вопросы отвечает неправильно, допускает грубые ошибки.

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Кол-во баллов (максимальное значение)
Сообщение	до 30 баллов
Тестирование	до 30 баллов
Конспект	до 10 баллов
Посещение	до 10 баллов
Зачет	до 20 баллов

Описание шкалы оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	81-100	Отлично	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-5, СПК-4
4	61-80	Хорошо	Освоен повышенный уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-5, СПК-4
3	41-60	Удовлетворительно	Освоен базовый уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-5, СПК-4
2	до 40	Неудовлетворительно	Не освоен базовый уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-5, СПК-4

Итоговая шкала оценивания по дисциплине

При выставлении итоговой оценки преподавателем учитывается работа студента в течение всего срока освоения дисциплины, а также баллы, полученные на промежуточной аттестации

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	81-100	Отлично (зачтено)	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций УК-1, ПК-1
4	61-80	Хорошо (зачтено)	Освоен повышенный уровень всех составляющих компетенций УК-1, ПК-1
3	41-60	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен базовый уровень всех составляющих компетенций УК-1, ПК-1
2	0-40	Неудовлетворительно (не зачтено)	Не освоен базовый уровень всех составляющих компетенций УК-1, ПК-1

