

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Наумова Наталия Александровна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 10.04.2025 10:54:14  
Уникальный программный ключ:  
6b5279da4e034bfff679172803da5b7b559fc69e2

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

Согласовано  
деканом физико-математического  
факультета

«1» апреля 2025 г.  
  
Кулешова А.О.

**Рабочая программа дисциплины**

Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции

**Направление подготовки**

44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

**Профиль:**

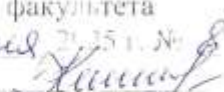
Трудовое обучение (технологии) и экономическое образование или педагог  
дополнительного образования


**Квалификация**

Бакалавр

**Форма обучения**

Очная

Согласовано учебно-методической комиссией  
физико-математического факультета  
Протокол от «16» апреля 2025 г. № 8  
Председатель УМКом   
/Кулешова А.О./

Рекомендовано кафедрой  
профессионального и технологического  
образования  
Протокол от «9» апреля 2025 г. №16  
Зав. кафедрой   
/Корецкий М.Г./

Автор-составитель:

Ершова Е.С., кандидат педагогических наук, доцент кафедры профессионального и технологического образования

Рабочая программа дисциплины «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), утвержденного приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 22.02.2018 № 125.

Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока I «Дисциплины(модули)» и является обязательной дисциплиной

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ	7
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	23
8. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	23
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	24

## **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

### **1.1. Цель и задачи дисциплины**

**Целью дисциплины** является формирование у студентов профессиональных знаний и умений в области современного арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции, опирающихся на теоретические основы технологии общественного питания. Теоретические основы оборудования предприятий общественного питания, а также формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении особенностей технологии изготовления кулинарных и кондитерских изделий, повышение технологической культуры и общекультурного уровня, научной и практической подготовки бакалавров

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение основных направлений эстетики и дизайна оформления кондитерских и кулинарных изделий;
- получение студентами знаний о технологии приготовления и использования в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;
- получение студентами знаний об искусстве украшения кондитерских изделий, об инструментах необходимых для оформления кондитерских изделий;
- получение студентами знаний о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве кондитерских изделий;
- получение студентами знаний о классификации мучных и сахаристых кондитерских изделий;
- о классификации отделочных полуфабрикатов;
- получение студентами знаний о способах работы с кремами, сливками, мастикой, марципаном, карамелью, шоколадом, тестом (дрожжевым, слоеным, песочным, бисквитным, пряничным);
- получение студентами знаний о способах отделки мучных кондитерских изделий;
- получение студентами знаний о способах изготовления украшений для тортов и пирожных.

### **1.2. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

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

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

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

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока I «Дисциплины(модули)» и является обязательной дисциплиной

Для освоения дисциплины «Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции» студенты используют знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения таких дисциплин как: «Практикум по обработке пищевых продуктов».

Освоение дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Современные технологии художественной обработки материалов», «Современные технологии декоративной отделки материалов», «Современные технологии художественной обработки волокнистых материалов» прохождения учебной и производственной практик, выполнение курсовых работ, для подготовки выпускной

квалификационной работы и для дальнейшей профессиональной деятельности в системе образования.

### 3. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Объем дисциплины

Показатель объема дисциплины	Форма обучения
	Очная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2
Объем дисциплины в часах	72
<b>Контактная работа:</b>	56,2
Лекции	14
Практическая работа	42
<b>Контактные часы на промежуточную аттестацию:</b>	0,2
Самостоятельная работа	8
Контроль	7,8

Форма промежуточной аттестации – зачет в 4 семестре.

#### 3.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов (тем) Дисциплины с кратким содержанием	Кол-во часов	
	Лекции	Практические работы
<b>Тема 1. Введение.</b> Предмет, задачи и роль современного арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских и кулинарных изделий	4	6
<b>Тема 2. Основы эстетики кулинарной и кондитерской продукции.</b> История развития эстетики кулинарных и кондитерских изделий. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Что такое цвет. Представление о спектре. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	2	6
<b>Тема 3. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий.</b> Основные направления развития эстетики кулинарных изделий. Цвет в кулинарии. Основы рисования. Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции. Принципы декорирования холодных блюд и закусок. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга. Характеристика инструментов для украшения блюд. Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке. Современный европейский карвинг	2	6
<b>Тема 4. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>	2	8

Основные направления развития эстетики современных кондитерских изделий. Дизайн и оформление кондитерских изделий и сладких блюд. Цвет в кондитерском искусстве, основы рисования. Современный дизайн в оформлении кондитерской продукции		
<b>Тема 5. Основы рисования , лепки и декоративного оформления в кондитерском искусстве</b> Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки и рисования. Приемы и техника лепных изображений. Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. Украшения из крема. Украшения из желе. Украшения из шоколада . Украшения из марципана. Украшения из карамели. Основы лепки и с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. Посыпка для украшения кондитерских изделий. Айсинг для украшения кондитерских изделий.	2	8
<b>Тема 6. Изготовление макетов кондитерских изделий.</b> Разработка композиции кондитерского изделия. Передача объема в предмете (составление эскиза макета, выбор формы изделия, подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения).	2	8
<b>Итого:</b>	14	42

#### 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Темы для самостоятельного изучения	Изучаемые вопросы	Количество часов	Формы самостоятельной работы	Методическое обеспечение	Формы отчетности
<b>Тема 2. Основы эстетики кулинарной и кондитерской продукции.</b>	История развития эстетики кулинарных и кондитерских изделий. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Что такое цвет. Представление о спектре. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	2	изучение литературы	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	Тест, сообщение, конспект
<b>Тема 3. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий.</b>	Основные направления развития эстетики кулинарных изделий. Цвет в кулинарии. Основы рисования. Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции. Принципы декорирования холодных блюд и закусок. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для	2	изучение литературы	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	Тест, сообщение, конспект

	карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга. Характеристика инструментов для украшения блюд. Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке. Современный европейский карвинг				
<b>Тема 4. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>	Основные направления развития эстетики современных кондитерских изделий. Дизайн и оформление кондитерских изделий и сладких блюд. Цвет в кондитерском искусстве, основы рисования. Современный дизайн в оформлении кондитерской продукции	2	изучение литературы	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	Тест, сообщение, конспект
<b>Тема 5. Основы рисования, лепки и декоративного оформления в кондитерском искусстве</b>	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки и рисования. Приемы и техника лепных изображений. Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. Украшения из крема. Украшения из желе. Украшения из шоколада. Украшения из марципана. Украшения из карамели. Основы лепки с натурой фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. Посыпка для украшения кондитерских изделий. Айсинг для украшения кондитерских изделий.	2	изучение литературы	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	Тест, сообщение, конспект
Итого:		8			

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями для профиля технологическое образование (проектное обучение) и образовательная робототехника:

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	Когнитивный	1. Работа на учебных занятиях 2. Самостоятельная работа

учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	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

## 5.2. 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
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

Деятельност ный	пороговый	Владение навыками использования программного обеспечения 3D-моделирования для применения профессиональной деятельности	Владение начальными навыками использования программного обеспечения 3D-моделирования для применения профессиональной деятельности	41-70
	продвинутый	моделирования для применения профессиональной деятельности	Осознанное владение навыками использования программного обеспечения 3D-моделирования для применения 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			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			81 - 100

Деятельност ный	пороговый	Владение приемами и методами организации индивидуальной и совместной	Базовое владение приемами и методами организации индивидуальной и совместной учебно-проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области	41-60
	продвинутый	учебно-проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области	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 образования	Фрагментарное знание способов организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного образования	41-60
	продвинутый			Четкое и полное знание способов организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного образования
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
	продвинутый			Осознанное умение поиска, критического анализа и синтеза информации, применению системного подхода для решения поставленных материаловедческих задач
Деятельностный	пороговый	Владение способами организации образовательной деятельности	Общие знания по владению способами организации образовательной деятельности обучающихся в рамках дополнительного образования	41-60

	продвинутый	обучающихся в рамках дополнительного образования	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

**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**

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

#### **Примерные вопросы к зачету**

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

**5.4. 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**

<b>Баллы</b>	<b>Критерия оценивания</b>
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.

#### **Итоговая шкалы 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	Освоен <b>продвинутый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-5, СПК-4
4	61-80	Хорошо	Освоен <b>повышенный</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-5, СПК-4
3	41-60	Удовлетворительно	Освоен <b>базовый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-5, СПК-4
2	до 40	Неудовлетворительно	<b>Не освоен базовый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-5, СПК-4

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Основная литература

Вот список из 20 пунктов литературы по дисциплине Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции с российскими авторами и годом издания не менее 2024, с ссылками на открытые библиотеки:

1. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции: рабочая программа и методические материалы. — 2024. URL: [https://dalgau.ru/sveden/education/?opt=get\\_file\\_rpd&category=19.03.04\\_%EF%BF%BD%EF%BF%BD...](https://dalgau.ru/sveden/education/?opt=get_file_rpd&category=19.03.04_%EF%BF%BD%EF%BF%BD...) (открытая образовательная платформа) [dalgau](https://dalgau.ru)
2. Хатутский Н.А. Основы арт-дизайна в кулинарии и кондитерском деле: учебное пособие. — 2024. URL: <https://infourok.ru/osnovy-art-dizajna-kulinarnoj-i-konditerskoj-produkcii-5710850.html> (открытая библиотека) [infourok](https://infourok.ru)
3. Материалы конференции по современному дизайну и проблемам высшей школы, 2024. — 2024. URL: <https://nid-design.org/doc/information/conf/Sbornik%20materialov%20konferencii%202024.pdf> (открытый доступ) [nid-design](https://nid-design.org)
4. Журнал ВШЭ "Искусство и дизайн" №1, 2024. — 2024. URL: [https://art-journal.hse.ru/system/uploads/files/000/000/397/original/\\_Art\\_01\\_All\\_01.28.pdf](https://art-journal.hse.ru/system/uploads/files/000/000/397/original/_Art_01_All_01.28.pdf) (электронный журнал) [art-journal.hse](https://art-journal.hse.ru)
5. Учебный курс "Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции", 2025. URL: <https://ktus.lms-service.ru/course/info.php?id=364> (открытый доступ института) [ktus.lms-service](https://ktus.lms-service.ru)
6. Современные технологии в дизайне кулинарной и кондитерской продукции: методические рекомендации. — 2024. URL: [http://xn--j1akam.xn--p1ai/Dalmatovo/obrazovanie/2023-2024/rp\\_sovremennye\\_tekhnologii\\_v\\_piokikz\\_43.01.09.doc](http://xn--j1akam.xn--p1ai/Dalmatovo/obrazovanie/2023-2024/rp_sovremennye_tekhnologii_v_piokikz_43.01.09.doc) (открытая методика) [xn--j1akam](http://xn--j1akam.xn--p1ai)
7. А.А. Сергеев. Основы профессионального арт-декора и дизайна кулинарных изделий. — 2024. URL: <https://mkeiit.ru/wp-content/uploads/2024/03/%D0%9C%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80-%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%90%D1%80%D1%82-%D0%B4%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B0.pdf> (учебное пособие открытое) [mkeiit](https://mkeiit.ru)
8. Е.В. Порхачева. Современные приемы оформления гастрономических изделий. — 2024. URL: <https://infourok.ru/osnovy-art-dizajna-kulinarnoj-i-konditerskoj-produkcii-5710850.html> (открытая библиотека) [infourok](https://infourok.ru)
9. Национальный конкурс дизайна печатных изданий "Жар-книга", 2024. — 2024. URL: <https://www.voznesenskycenter.ru/vystavka/vystavka-zhar-kniga-2024/> (выставка и каталог) [voznensenskycenter](https://www.voznesenskycenter.ru)

## 6.2. Дополнительная литература

1. Курсы и методические материалы по арт-дизайну в кулинарии и кондитерском деле, 2024–2025. URL: <https://novikovspace.com> (открытый образовательный ресурс)[novikovspace](https://novikovspace.com)
2. Методические материалы по декоративному оформлению кулинарной продукции, 2024. URL: [https://dalgau.ru/sveden/education/?opt=get\\_file\\_rpd&category=19.03.04](https://dalgau.ru/sveden/education/?opt=get_file_rpd&category=19.03.04) (открытый доступ)[dalgau](https://dalgau.ru)
3. Публикации по арт-дизайну и гастрономике на портале НИУ ВШЭ, 2024. URL: <https://art-journal.hse.ru> (электронный архив)[art-journal.hse](https://art-journal.hse.ru)
4. Современные методы презентации и оформления кулинарной продукции, 2024. URL: <https://ktus.lms-service.ru/course/info.php?id=364> (открытая платформа)[ktus.lms-service](https://ktus.lms-service.ru)
5. Основы оформления и дизайна кондитерских изделий, 2024. URL: <https://mkeiit.ru/wp-content/uploads/2024/03> (обучающие материалы)[mkeiit](https://mkeiit.ru)
6. Естественные и искусственные материалы в арт-дизайне кулинарных изделий, 2024. URL: <https://nid-design.org/doc/information/conf/Sbornik%20materialov%20konferencii%202024.pdf> (открытая конференция)[nid-design](https://nid-design.org)
7. Практическое руководство по эстетике оформления кулинарных изделий, 2024. URL: <https://dalgau.ru> (открытый образовательный портал)[dalgau](https://dalgau.ru)
8. Методики оценки качества и дизайна пищевых продуктов, 2024. URL: <https://infourok.ru> (образовательный ресурс)[infourok](https://infourok.ru)
9. Специальность "Арт-дизайн кулинарной продукции" в российских вузах: метод. материалы 2024. URL: <https://ktus.lms-service.ru> (открытый курс)[ktus.lms-service](https://ktus.lms-service.ru)
10. Актуальные тенденции в арт-декоре кондитерских изделий, 2024. URL: <https://novikovspace.com> (образовательный ресурс)[novikovspace](https://novikovspace.com)
11. Учебное пособие по технологии и дизайну кулинарной и кондитерской продукции, 2024. URL: <https://dalgau.ru> (открытый доступ)[dalgau](https://dalgau.ru)

## 6.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://mon.gov.ru> - Министерство образования и науки РФ;
2. <http://www.fasi.gov.ru> - Федеральное агентство по науке и образованию;
3. <http://www.edu.ru> - Федеральный портал «Российское образование»;
4. <http://www.garant.ru> - информационно-правовой портал «Гарант»
5. <http://www.school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал;
6. <http://www.openet.edu.ru> - Российский портал открытого образования;
7. <http://www.ict.edu.ru> - портал по информационно-коммуникационным технологиям в образовании;
8. <http://pedagogic.ru> - педагогическая библиотека;
9. <http://www.pedpro.ru> - журнал «Педагогика»;
10. [http://www.informika.ru/about/informatization\\_pub/about/276](http://www.informika.ru/about/informatization_pub/about/276) - научно-методический журнал «Информатизация образования и науки»;
11. <http://www.hetoday.org> - журнал «Высшее образование сегодня».
12. <http://www.znanie.org/> - Общество «Знание» России
13. <http://www.gpntb.ru> - Государственная публичная научно-техническая библиотека.
14. <http://www.rsl.ru> - Российская национальная библиотека.
15. <http://www.gpntb.ru> - Публичная электронная библиотека.
16. <http://www.znaniyum.com/> - Электронно-библиотечная система
17. <http://www.biblioclub.ru/> - Университетская библиотека онлайн
18. <http://www.elibrary.ru> – Научная электронная библиотека
19. Электронно-библиотечная система Лань <https://e.lanbook.com>

20. ООО «Электронное издательство Юрайт» <https://urait.ru>

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы студентов

## **8. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Лицензионное программное обеспечение:**

Microsoft Windows  
Microsoft Office  
Kaspersky Endpoint Security

### **Информационные справочные системы:**

Система ГАРАНТ  
Система «КонсультантПлюс»

Профессиональные базы данных

[fgosvo.ru](http://fgosvo.ru) – Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования

[pravo.gov.ru](http://pravo.gov.ru) - Официальный интернет-портал правовой информации

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – Федеральный портал Российское образование

Свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

ОМС Плеер (для воспроизведения Электронных Учебных Модулей)

7-zip

Google Chrome

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает в себя:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного и лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные учебной мебелью, доской, демонстрационным оборудованием;
- помещения для самостоятельной работы, укомплектованные учебной мебелью, персональными компьютерами с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа к электронным библиотекам и в электронную информационно-образовательную среду ГУП;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованные мебелью (шкафы/стеллажи), наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями;

Практические занятия - комплект учебной мебели, персональный компьютер с подключением к сети Интернет, далее из РПД спец. оборудование.