

Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ - 3

ОПОП УТВЕРЖДЕНА:
Приказ № 01-07-1/174 от «20» мая 2024 г.
Протокол педсовета № 13 от «20» мая 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной работе
_____/С.А. Гриднева
(подпись) (Ф.И.О.)

«24» сентября 2025 г.

Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ДУП.05 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной
и кондитерской продукции
для обучающихся
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер
Наименование профиля: социально-экономический

ОПОП УТВЕРЖДЕНО:
Приказ № 01-08-01/174 от «20» мая 2024 г.
Протокол педсовета № 13 от «20» мая 2024 г.

Согласовано
Руководитель ПМО
«Технология продукции общественного питания»
_____/З.И. Журова
(подпись) (Ф.И.О.)

Согласовано
старший методист
_____/Т.В. Ульянова
(подпись) (Ф.И.О.)

Комплект оценочных средств предназначен для контроля знаний, умений, освоенных компетенций по профессии Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер по дисциплине ДУП.05 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

Организация-разработчик: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Разработчик:

Бадретдинова М.И., мастер производственного обучения

Комплект оценочных средств рассмотрен на заседании профессионально-методического объединения «Технология продукции общественного питания»,

протокол № 2 от «24» сентября 2025 г.

Паспорт
комплекта контрольно-оценочных средств

Таблица 1

№ п/п	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции или их компоненты (ОК и ПК (знания, умения, практический опыт))	Кол-во тестовых заданий
1.	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	60
		уметь: — органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; — пользоваться нормативной и специальной литературой; — создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; — разрабатывать новые виды оформления; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; — выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; — определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; — применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;	

		— проявлять свою творческую индивидуальность; — украсить поверхность изделия композицией выражающей название изделия или посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.), нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.; — оформить поверхность торта, разработать композицию украшения изделия как определённую конечную организацию всей формы продукта; — составить композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна. знать: — основные понятия и направления в области эстетики; — категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции; — элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; — основы рисования и лепки; — дизайн: основные понятия, виды; — обеспечение и оценка эстетических свойств кондитерской продукции; — характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; — температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; — технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; — требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; — актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий	
Всего:			60

Методика проведения промежуточной аттестации обучающихся

Таблица 2

Параметры методики		Примечания (варианты параметров)
Названия оценок		неудовлетворительно («2»); удовлетворительно («3»); хорошо («4»); отлично («5»)
Пороги оценок: - тест; - ситуационные задания; - практические задания.	60 – 75 % - «удовлетворительно» 76 – 94 % - «хорошо» свыше 95 % - «отлично»	
Предел длительности всего контроля	40 минут	устанавливаются преподавателем
Последовательность выполнения аттестационных заданий	Теоретическое задание	устанавливаются преподавателем

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

I. Тестовые задания

1.1. Информационная карта компьютерных тестовых материалов

1. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

2. Курс II

3. Группа 431.432

4. Дисциплина

4.1. Наименование

ДУП.05 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

4.2. Объем часов: 54 часа

5. Составители: Бадретдинова М.И.

6. Цель проведения теста определение уровня усвоения учебного материала

7. Структура тестового материала

Таблица 4

№ п/п	Структура дисциплины, наименование дидактических единиц (разделов)	Всего ТЗ	Количество типов вопросов (ТЗ)				Количество ТЗ для студента	
			Одиночный выбор		Множественный выбор		шт.	балл
			шт.	балл	шт.	балл		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	60	53	53	7	7	30	30
	Итого	60	53	53	7	7	30	30

8. Допустимое время выполнения теста 40 минут

9. Среднедопустимое количество тестовых заданий для студента 30

10. Таблица перевода результатов оценивания теста в шкалу оценки

Таблица 5

«5»		«4»		«3»		«2»	
кол-во баллов	%	кол-во баллов	%	кол-во баллов	%	кол-во баллов	%
28-30	от 95%	22-27	от 76% до 94%	18-26	от 60% до 75%	менее 17	менее 60%

1.2. Типовые задания для оценки освоения

ОД.03.03 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

№ п/п	Вопросы
1.	Что означает определение насыщенность цвета? (Одиночный вариант) А) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему серой краски; Б) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему зеленой краски; В) все ответы верны; Г) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему зеленой краски.
2.	Назовите один важный признак цвета? (Одиночный вариант) А) теплота; Б) светлота; В) темнота; Г) все ответы верны.
3.	Как характеризуется теплота цвета? (Одиночный вариант) А) наличием в нем черного цвета; Б) наличием в нем зеленого цвета; В) наличием в нем белого цвета; Г) наличие в нем всех цветов.
4.	Какие цвета называются хроматическими? (Одиночный вариант) А) все оттенки серого цвета; Б) только красный и зелёный; В) все цвета цветового спектра; Г) только белый и черный.
5.	Какие цвета называются ахроматическими? (Множественный вариант) А) чёрный; Б) все цвета цветового спектра; В) только оттенки серого цвета; Г) оттенки серого; Д) белый;
6.	Как называется гармоничное сочетание, взаимосвязь, тональное объединение различных цветов в картине? (Одиночный вариант) А) композиция; Б) гармония; В) колорит; Г) цвет.
7.	В какую эпоху началась история настоящей колористической живописи? (Одиночный вариант) А) в эпоху просвещения; Б) в эпоху возрождения; В) в эпоху нового времени; Г) в эпоху Древней Греции.
8.	Какие три основных цвета необходимо смешать, чтобы получить все цвета радуги? (Множественный вариант) А) красный; Б) черный; В) зеленый; Г) белый; Д) оранжевый; Е) черный; Ж) серый; З) синий; И) желтый.
9.	Какими бывают рисунки по технике выполнения? (Одиночный вариант) А) оригинальные;

	Б) печатные; В) все ответы верны; Г) рукописные .
10.	Что такое композиция? (Одиночный вариант) А) это строение формы произведения искусства, направленное на раскрытие замысла автора; Б) это творческая деятельность, целью которой является определение формальных качеств промышленных изделий; В) это область знания о чувственном способе познания человеком окружающего мира; Г) все ответы верны.
11.	Как называется закон, когда объединения элементов, частей образует единое целое? (Одиночный вариант) А) закон равновесия; Б) закон целостности; В) закон соподчинения; Г) закон тяготения.
12.	Из скольких цветов состоит цветовой круг? (Одиночный вариант) А) 4; Б) 12; В) 6; Г) 18.
13.	Что такое орнамент? (Одиночный вариант) А) это строение формы произведения искусства, направленное на раскрытие замысла автора; Б) это узор, состоящий из ритмически упорядоченных элементов и предназначенный для украшения различных объектов, архитектурных сооружений, предметов декоративно-прикладного искусства; В) это исторически сложившиеся единство образной системы, средств и способов художественной выразительности; Г) это творческая деятельность, целью которой является определение формальных качеств промышленных изделий.
14.	Где впервые зародился карвинг? (Одиночный вариант) А) на юге; Б) на востоке; В) на севере; Г) на западе.
15.	Какими по характеру бывают линии рисунка? (Множественный вариант) А) длинные; Б) контурные; В) прямые; Г) вспомогательные; Д) короткие; Е) кривые.
16.	На какие виды делится орнамент? (Множественный вариант) А) плоскостные; Б) контурные; В) прямые; Г) кривые; Д) рельефные; Е) вспомогательные.
17.	Как называется жанр изобразительного искусства или произведение этого жанра? (Одиночный вариант) А) композиция; Б) натюрморт; В) колорит; Г) картина.
18.	В какой стране изначально возник жанр натюрморт? (Одиночный вариант) А) в России;

	Б) в Англии; В) в Голландии Г) в Польше.
19.	Как называется жанр изобразительного искусства, связанный с изображением животных в живописи, графике, скульптуре и декоративном искусстве? (Одиночный вариант) А) батальный; Б) бытовой; В) анималистический; Г) минималистический.
20.	До какой температуры уваривают сироп для заварного марципана? (Одиночный вариант) А) 110°C; Б) 100°C; В) 122°C; Г) 240°C.
21.	Какова температура водяной бани для нагревания шоколада? (Одиночный вариант) А) 33-34°C; Б) 100°C; В) 60°C; Г) 200°C.
22.	Какие продукты входят в состав молочной мастики? (Одиночный вариант) А) мука; Б) сгущенное молоко; В) сливочное масло; Г) яйцо.
23.	Какой срок хранения у сырцового марципана? (Одиночный вариант) А) 42 часа; Б) 36 часов; В) используется сразу; Г) 72 часа.
24.	Что такое эстетика? (Одиночный вариант) А) наука о красоте; Б) системное знание об искусстве; В) чувственное познание.
25.	Кто является автором слова «эстетика»? (Одиночный вариант) А) Аристотель; Б) Баумгартен; В) Сократ; Г) Моцарт.
26.	Что означает определение насыщенность цвета? (Одиночный вариант) А) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему серой краски; Б) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему зеленой краски; В) все ответы верны; Г) явление, которое показывает, как изменяется цвет путём добавления к нему серой краски.
27.	Назовите один важный признак цвета? (Одиночный вариант) А) теплота; Б) светлота; В) темнота; Г) все варианты верны.
28.	Как характеризуется теплота цвета? (Одиночный вариант) А) наличием в нем черного цвета; Б) наличием в нем зеленого цвета; В) наличием в нем белого цвета; Г) все варианты верны.
29.	Какие цвета называются хроматическими? (Одиночный вариант)

	А) все оттенки серого цвета; Б) только красный и зелёный; В) все цвета цветового спектра.
30.	Какие цвета называются ахроматическими? <i>(Одиночный вариант)</i> А) чёрный, белый и оттенки серого; Б) все цвета цветового спектра; В) только оттенки серого цвета; Г) только оттенки красного и зеленого.
31.	Что из этого относится к стилю барокко? <i>(Одиночный вариант)</i> А) маньеризм; Б) гонгоризм; В) экспрессионизм; Г) все варианты верны.
32.	Кто говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом? <i>(Одиночный вариант)</i> А) Шиллер; Б) Аристотель; В) Павлов; Г) Магелан.
33.	Каким должно быть оформление блюд? <i>(Одиночный вариант)</i> А) сложным; Б) трудоёмким; В) простым; Г) все варианты верны.
34.	Что такое дрессинг? <i>(Одиночный вариант)</i> А) узоры соусом; Б) узоры сахарной пудрой; В) узоры мукой; Г) узоры из какао.
35.	В каком году возник термин эстетика? <i>(Одиночный вариант)</i> А) в 1314; Б) в 1754; В) в 1912; Г) в 1942.
36.	Что такое цвет? <i>(Одиночный вариант)</i> А) зрение; Б) свет; В) зрение + свет; Г) все оттенки цветового спектра.
37.	На какие две части делят цветовой круг? <i>(Одиночный вариант)</i> А) теплую и холодную; Б) горячую и прохладную; В) все ответы верны; Г) яркие и темные.
38.	Какие цвета относятся к теплым? <i>(Одиночный вариант)</i> А) синий, голубой, фиолетовый; Б) зеленый, розовый, красный; В) красный желтый, оранжевый; Г) все варианты верны.
39.	Назовите три основных цвета цветового круга? <i>(Множественный вариант)</i> А) черный; Б) красный; В) фиолетовый; Г) зеленый; Д) белый; Е) оранжевый; Ж) желтый;

	3) синий.
40.	Какое количество цветовых тонов способен различать человеческий глаз, при ярком дневном свете? <i>(Множественный вариант)</i> А) 60; Б) 320; В) 180; Г) 240.
41.	Сколько переходных тонов по степени светлоты способен отличать человеческий глаз? <i>(Одиночный вариант)</i> А) 200; Б) 400; В) 1200; Г) 100.
42.	Как называется гармоничное сочетание, взаимосвязь, тональное объединение различных цветов в картине? <i>(Одиночный вариант)</i> А) композиция; Б) гармония; В) колорит; Г) цвет.
43.	Какой термин используется для описания общего впечатления от формы и материала изделия? <i>(Одиночный вариант)</i> А) текстура; Б) форма; В) стиль; Г) все варианты верны.
44.	Как называется планировка элементов на плоскости блюда или тарелки? <i>(Одиночный вариант)</i> А) цветовая палитра; Б) композиция; В) текстура; Г) все варианты верны.
45.	Что обозначает термин «текстура» в контексте кулинарной эстетики? <i>(Одиночный вариант)</i> А) цветовая гамма; Б) ощущение поверхности продукта; В) форма подачи; Г) все варианты верны.
46.	Какое из следующих понятий относится к восприятию и использованию света и тени в оформлении блюд? <i>(Одиночный вариант)</i> А) перспектива; Б) контраст; В) цветовая температура; Г) текстура
47.	Что предпочтительнее для создания акцентов в оформлении кондитерских изделий? <i>(Множественный вариант)</i> А) использование одного цвета; Б) яркие элементы; В) разнообразные текстуры; Г) все варианты верны; Д) контрастные элементы.
48.	Как называется система, используемая для гармоничного сочетания ароматов, текстур и вкусов в блюдах? <i>(Одиночный вариант)</i> А) баланса; Б) композиции;

	В) ассамбляжа Г) все варианты верны
49.	Какой эффект создаёт использование различных слоев в десертах? (Одиночный вариант) А) улучшает вкус; Б) повышает визуальную привлекательность; В) упрощает потребление; Г) все варианты верны.
50.	Какой цвет часто используется для создания ощущения свежести и лёгкости в кулинарии? (Одиночный вариант) А) красный; Б) зелёный; В) синий; Г) все варианты верны
51.	Что из следующего является важным аспектом в оформлении пленок и упаковок для кулинарной продукции? (Одиночный вариант) А) вес; Б) брендинг; В) размер; Г) форма.
52.	Как называется система, используемая для гармоничного сочетания ароматов, текстур и вкусов в блюдах? (Одиночный вариант) А) гастрономическая пара; Б) органолептический анализ; В) фьюжн; Г) все варианты верны.
53.	Какой стиль оформления считается наиболее классическим и строгим в кулинарии? (Одиночный вариант) А) минимализм; Б) барокко; В) эклектика; Г) все варианты верны.
54.	При оформлении десерта, какой элемент наиболее важен для создания эффекта свежести? (Одиночный вариант) А) использование зелени; Б) высокое содержание сахара; В) темные цвета; Г) все варианты верны.
55.	В каком стиле оформления предполагается использование натуральных элементов, как-то: древесина, камень, цветы? (Одиночный вариант) А) rustic; Б) хай-тек; В) поп-арт; Г) фэн шуй
56.	Какое из следующих утверждений о цветовом круге является правильным? (Одиночный вариант) А) Комплементарные цвета располагаются рядом; Б) Аналогичные цвета расположены по обе стороны от одного цвета; В) Все цвета на круге имеют одинаковую яркость; Г) Повышает визуальную привлекательность.
57.	Какой метод используется для создания визуального разнообразия и интереса в кулинарной презентации? (Одиночный вариант) А) монохроматизм; Б) разнообразие форм;

	В) повторение одного элемента; Г) хромотизм.
58.	Кто из следующих знаменитых шеф-поваров считается пионером концепции молекулярной гастрономии? (Одиночный вариант) А) Эльфредо Де Мато; Б) Ферран Адрия; В) Жозель Робушон; Г) Гордан Рамзи.
59.	Какой аспект кулинарного оформления подразумевает использование геометрических форм? (Одиночный вариант) А) симметрия; Б) артистизм; В) спонтанность; Г) все варианты верны.
60.	Какой цвет при оформлении блюда чаще всего ассоциируется с роскошью и элегантностью? (Одиночный вариант) А) красный; Б) черный; В) белый; Г) все варианты верны.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативные источники:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 01.12.2010 г.: одоб. Советом Федерации 23.12.2011 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15.08.1997 г. № 1036: в ред. от 10.05.2007 № 276]. – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://base.garant.ru/166149/>
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706?marker=6540IN>
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 № 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

Интернет ресурсы:

1. Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>
2. Кондитерский дом [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.24tort.ru/>
3. Идеи: самые странные и необычные сочетания вкусов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://joy-co.ru/blog/idei-samyie-strannye-i-neobyichnyie-sochetaniya-vkusov.html>

Основные источники (печатные):

1. Ники Сегнит Тезаурус вкусов. Словарь сочетания вкусов, рецептов и идеи для креативного приготовления еды. / Издательство «Эксмо», 2023., [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://eksmo.ru/ebook/tezaurus-vkusov-slovar-sochetaniya-vkusov-retsepty-i-idei-dlya-kreativnogo-prigotovleniya-edy-ITD805698/>
2. Основы лепки и рисования для кондитеров. (СПО). Учебник./Новикова Е.В. Издательство «КноРус», 2023 г. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://book.ru/book/948688>