

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от « 24 » июня 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и предпринимательства»
_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-5П от « 30 » июня 2022 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

ОПв.06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
(на базе *среднего общего образования*)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

43.02. 15 Поварское и кондитерское дело

Красноярск, 2022

Организация-разработчик: Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики: Буркаль Е.В. преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых
технологий и предпринимательства» г. Красноярска

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
3. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ
4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы по дисциплине: "ОПв. 06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий" предназначены для обучающихся по профессии 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело.

Изучение дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий помимо приобретения теоретических знаний и практических умений в ходе аудиторных занятий, предполагает организацию и проведение самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся определяется содержанием программы учебной дисциплины/МДК ОПв. 06Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий , выполняется обучающимися вне учебных занятий по заданию преподавателя без его непосредственного участия.

Внеаудиторная самостоятельная работа направлена на освоение обучающимися следующих результатов обучения согласно ФГОС специальности (профессии) 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело и требованиям рабочей программы учебной дисциплины/МДК ОПв. 06Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий:

Практический опыт
Умения
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию
Знания
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Внеаудиторная самостоятельная работа формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
ОК.1	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.2	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.3	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.4	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.5	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.6	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.8	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.9	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Профессиональные компетенции
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 6.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет
ПК 6.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Критериями оценок результатов внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических, ситуационных задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями;
- уровень самостоятельности студента при выполнении СР.

В соответствии с программой учебной дисциплины/МДК ОПв. 06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий по специальности (профессии) 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело на самостоятельную работу обучающихся выделено 15 академических часов.

Задания из перечня самостоятельных работ обучающиеся выполняют индивидуально при консультационно-координирующей помощи преподавателя.

Основная цель самостоятельной работы обучающихся состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Задачами организации самостоятельной работы обучающихся являются:

- развитие способности работать самостоятельно, формирование самостоятельности мышления и принятия решений;
- развитие активности и познавательных способностей обучающихся, развитие исследовательских умений;
- стимулирование самообразования и самовоспитания;
- развитие способности планировать и распределять свое время.

3. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Раздел, тема	Формы и виды внеаудиторной самостоятельной работы	Ход выполнения	Кол-во часов	Сроки выполнения и сдачи работы
Раздел 1. Основы эстетики			3	
Тема 1.2. Основные направления развития эстетики	Подготовка презентаций	Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему презентации. Оформить презентацию по требованиям оформления. Защитить выполненную работу	1	
Тема 1.3. Ресторанный дизайн блюд	Подготовить доклад	Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему сообщения. Составить содержание сообщения, сделать выводы, раскрыть проблематику. Оформить сообщение по требованиям оформления. Защитить выполненную работу	1	
Тема 1.4. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд	Подготовка презентаций	Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему презентации. Оформить презентацию по требованиям оформления. Защитить выполненную работу	1	
Раздел 2. Дизайн в оформлении блюд и закусок			2	
Тема 2.1. Дизайн в оформлении холодных блюд и закусок	Провести исследование	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Оформить исследовательскую работу. Защитить выполненную работу	1	
Тема 2.3. Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд	Составить таблицу	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить таблицу. Защитить выполненную работу	1	
Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских			11	

изделий				
Тема 3.1. Основы рисования и лепки	Проектирование эскизов и набросков оформления различных кондитерских изделий	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Оформить исследовательскую работу. Защитить выполненную работу		3
Тема 3.2. Дизайн в оформлении кондитерских и фирменных кулинарных изделий	Разработать схему	Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему схемы. Оформить схему по требованиям оформления. Защитить выполненную работу		1
Тема 3.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Разработать различные технологии приготовления и оформления	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Оформить исследовательскую работу. Защитить выполненную работу		6
Тема 3.4. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд	Подготовка презентаций	Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему презентации. Оформить презентацию по требованиям оформления. Защитить выполненную работу		1
Итого				15

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ

Требования к оформлению доклада:

Для доклада рекомендуется следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- вступление;
- основная часть;
- заключение;
- список используемой литературы.

Реферат выполняется на листах А4, объем не менее 5 листов, редактор WORD, шрифт TimesNewRoman, размер 14, интервал 1,5.

Список используемой литературы включает все источники, расположенные в алфавитном порядке.

Подготовка доклада требует от студента большой самостоятельности и серьезной интеллектуальной работы, которая принесет наибольшую пользу, если будет включать в себя следующие этапы:

- изучение наиболее важных научных работ по данной теме, перечень которых, как правило, дает сам преподаватель;
- анализ изученного материала, выделение наиболее значимых с точки зрения раскрытия темы доклада фактов, мнений разных ученых и научных положений;
- обобщение и логическое построение материала доклада, например, в форме развернутого плана;
- написание текста доклада с соблюдением требований научного стиля.

Построение доклада, традиционно включает три части: вступление, основную часть и заключение.

Во вступлении указывается тема доклада, устанавливается логическая связь ее с другими темами или место рассматриваемой проблемы среди других проблем, дается краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема, и т. п.

Основная часть также должна иметь четкое логическое построение. Изложение материала должно быть связным, последовательным, доказательным, лишенным ненужных отступлений и повторений.

В заключении обычно подводятся итоги, формулируются выводы, подчеркивается значение рассмотренной проблемы и т. п.

Критерии оценивания доклада:

Активность	Своевременность и успешность выполнения реферата (сообщения)	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Посещение занятий без пропусков – 10баллов	Своевременно выполнена работа- 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
	Досрочно выполненная работа – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
	Не своевременно	Полное	Оформление	

	выполнена работа – 0 баллов	содержание выполненной работы – 10 баллов	своей работы несколькими способами – 20 баллов	
--	--------------------------------	--	---	--

Требования к оформлению рабочей тетради студента

Оформление рабочей тетради студента

Титульный лист оформляется в соответствии с приложением № 2

Наличие тетрадей по дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий»

Одна рабочая тетрадь и одна тетрадь для контрольных работ совместно с геометрией

Требования к оформлению и ведению тетрадей

1. Студенты пользуются общими тетрадями объемом 48 л – 96л.
2. Тетрадь по дисциплине должна иметь аккуратный внешний вид. На ее обложке делается следующая запись, в соответствии приложению № 2;
3. При выполнении работ студентов не разрешается писать на полях (за исключением незначительных вычислений). Дата выполнения работы записывается цифрами на полях.
4. Размер полей в тетрадях не более 2 см.
5. На каждом уроке в тетрадях следует записывать вид выполняемой работы (классная, домашняя, самостоятельная и т.д.).
6. При выполнении заданий в тетрадях обучающиеся должны указывать номер упражнения, задачи, вопроса.
7. Устанавливается следующий пропуск клеток в тетрадях: начинать писать с самой верхней полной клетки, между разными заданиями пропускать 2 клетки, между домашней и классной – 4 клетки;
8. Текст каждой новой работы начинается с «красной» строки на той же странице тетради, на которой написаны дата и наименование работы.
9. Учащиеся ведут записи в тетрадях синей или фиолетовой пастой. Черная или зеленая пасты, карандаш могут быть использованы при подчеркивании, составлении графиков и т.д. Учащимся запрещается писать в тетрадях красной пастой.
10. Все записи в тетрадях следует оформлять каллиграфическим аккуратным почерком.

Критерии оценивания рабочей тетради студента

Активность	Оформление рабочей тетради	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Посещение занятий без пропусков – 10баллов	Незначительные нарушения по соблюдению норм по ведению и оформлению - 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
	Соблюдены все нормы по ведению и оформлению – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
	Не соблюдены все нормы по	Полное содержание	Оформление своей работы	

	ведению и оформлению работа – 0 баллов	выполненной работы – 10 баллов	несколькими способами – 20 баллов	
--	---	--------------------------------------	---	--

Требования к оформлению конспекта

Запись должна быть систематической, логически связной, чтобы ею можно было пользоваться не только составителю, но и другим читателям. По этой же причине к правильно составленному конспекту можно с успехом обратиться через несколько лет после его подготовки.

Конспекты, при своей обязательной краткости, содержат не только основные положения и выводы, но и факты, доказательства, примеры. Утверждение, не подкрепленное фактом или примером, не будет убедительным и труднее запоминается.

На страницах вашей записи может быть отражено отношение составителя к материалу. Но при этом следует организовать текст таким образом, чтобы можно было впоследствии разобраться, где авторская, а где ваша личная, читательская трактовка вопроса.

Типы конспектов

Плановый конспект составляется с помощью предварительного плана произведения. Каждому вопросу плана в такой записи отвечает определенная часть конспекта. Но если какой-то пункт плана не требует дополнений и разъяснений, его не обязательно сопровождать текстом. Это одна из особенностей короткого плана-конспекта, помогающего лучше усвоить материал уже в процессе его изучения. Составление такого конспекта приучает последовательно и четко излагать свои мысли, работать над книгой, обобщая ее содержание в формулировках плана. Краткий, простой, ясный по своей форме план-конспект – незаменимое пособие при необходимости быстро подготовить доклад, выступление. Качество такого конспекта порой целиком зависит от качества плана, от того, насколько пункты плана будут не только раскрывать содержание, но и дополнять его по существу.

Однако работать с таким конспектом спустя какое-то время после составления довольно трудно – не всегда легко удастся восстановить в памяти содержание источников.

Самый простой плановый конспект составляется в виде ответов на пункты плана, сформулированные в вопросительной форме. В процессе подготовки, а иногда и при последующей переделке, плановый конспект может отразить логическую структуру и взаимосвязь отдельных положений.

Тематический конспект – дает более или менее исчерпывающий ответ (в зависимости от числа привлеченных источников, в том числе и своих же записей) на поставленный вопрос-тему. Специфика этого конспекта заключается в том, что, разрабатывая определенную тему по ряду источников, он не отображает всего содержания используемых произведений.

Составление тематического конспекта помогает всесторонне обдумывать тему, анализировать различные точки зрения на один и тот же вопрос. Здесь тоже нельзя забывать о точных ссылках на источники и страницы.

Как составлять конспект

Читая изучаемый материал в первый раз, разделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.

Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты, подпункты и определите, что из текста следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.

Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их доводы, конкретные факты и примеры (без подробного их описания).

Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.

Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками» (подобно пунктам и подпунктам плана).

Критерии оценки конспекта

Активность	Своевременность и успешность выполнения конспекта	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Посещение занятий без пропусков – 10 баллов	Своевременно выполнена работа – 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
	Досрочно выполненная работа – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
	Не своевременно выполненная работа – 0 баллов	Полное содержание выполненной работы – 10 баллов	Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов	

Требования к оформлению творческих заданий

I. Презентация

Общие требования к презентации:

- 1) Образец оформления презентации в приложении № 3
- 2) Презентация не должна быть меньше 10 слайдов
- 3) Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

Требования к оформлению презентации:

1. Оформление слайдов

Стиль	а) Соблюдайте единый стиль оформления б) Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. в) Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	а) На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.

	b) Для фона и текста используйте контрастные цвета. c) Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). d) Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	a) Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. b) Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

2. Представление информации

Содержание информации	a) Используйте короткие слова и предложения. b) Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. c) Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	a) Предпочтительно горизонтальное расположение информации. b) Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. c) Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	a) Для заголовков – не менее 24. b) Для информации не менее 18. c) Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. d) Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.
Способы выделения информации	Следует использовать: a) рамки; границы, заливку; b) штриховку, стрелки; c) рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	a) Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: a) с текстом; b) с таблицами; c) с диаграммами.

Критерии оценивания презентации:

Активность	Своевременность и успешность выполнения презентации	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Посещение	Своевременно	Точность	Защита работы	70 б – оценка «5»

занятий без пропусков – 10 баллов	выполнена работа- 10 баллов	выполнения работы – 10 баллов	аудиторно – 20 баллов	40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
	Досрочно выполненная работа – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
	Не своевременно выполнена работа – 0 баллов	Полное содержание выполненной работы – 10 баллов	Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов	

Требования к оформлению таблицы (схемы)

1. Таблица (схема) должна содержать самые существенные сведения и характеристики, изложенные предельно кратко и понятно;
2. При заполнении следует строго включать лишь данные, соответствующие названию таблицы (схемы);
3. Размещение материала вне таблицы (схемы) считается ошибкой;
4. После заполнения таблицы (схемы) необходимо сделать логический вывод письменно.

Критерии оценивания таблиц, схем:

Активность	Своевременность и успешность составления таблицы, схемы	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Посещение занятий без пропусков – 10 баллов	Своевременно выполнена работа- 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
	Досрочно выполненная работа – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
	Не своевременно выполнена работа – 0 баллов	Полное содержание выполненной работы – 10 баллов	Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов	

Правила решения ситуационных задач:

1. Изучить учебную информацию по теме;
2. Провести системно — структурированный анализ содержания темы;
3. Выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласовать с преподавателем;
4. Дать обстоятельную характеристику условий задачи;
5. Критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать (упростить в плане избыточности);
6. Выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она не стандартная);
7. Оформить и сдать на контроль в установленный срок.

Критерии оценивания ситуационных задач:

Активность	Своевременность и успешность составления таблицы, схемы	Качество усвоенного материала	Творческая составляющая	Перевод баллов в оценку
Посещение занятий без пропусков – 10 баллов	Своевременно выполнена работа- 10 баллов	Точность выполнения работы – 10 баллов	Защита работы аудиторно – 20 баллов	70 б – оценка «5» 40-60 б – оценка «4» 30 баллов – оценка «3» Менее 20 баллов – оценка «2»
	Досрочно выполненная работа – 20 баллов	Эстетичность выполнения работы – 10 баллов	Защита своей работы персонально – 10 баллов	
	Не своевременно выполнена работа – 0 баллов	Полное содержание выполненной работы – 10 баллов	Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов	

4. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Раздел, тема	Самостоятельная работа обучающихся	Ход выполнения	Кол-во часов	Сроки выполнения и сдачи работы
Второй семестр 2019-2020 учебного года				
Раздел 1. Основы эстетики				
Тема 1.2. Основные направления развития эстетики				
Профессиональные приемы в работе	Подготовка презентаций по теме «Взаимосвязь дизайна и стиля в оформлении блюд»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить электронную презентацию. Защитить выполненную работу	1	20.01.2020-24.01.2020
Тема 1.3. Ресторанный дизайн блюд				
Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне	Подготовить доклад по теме: «Современное оборудование, инвентарь, используемые для кулинарной обработки пищевых продуктов»	Выбрать тему доклада. Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему доклада. Составить содержание доклада, раскрывающее тему. Оформить доклад по требованиям оформления докладов. Защитить выполненную работу	1	27.01.2020-03.02.2020

Тема 1.4. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд				
Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов	Подготовка презентаций по теме: «Еда и фотография»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить электронную презентацию. Защитить выполненную работу	1	02.03.2020-06.03.2020
Раздел 2. Дизайн в оформлении блюд и закусок				
Тема 2.1. Дизайн в оформлении холодных блюд и закусок				
Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок	Провести исследование по теме «Пространственное расположение продуктов на блюде»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить работу в форме доклада. Защитить выполненную работу	1	13.04.2020-17.04.2020
Тема 2.3. Дизайн в оформлении сладких и мучных блюд				
Специальная посуда, используемая для подачи сладких и мучных блюд	Составить таблицу «Подбор посуды для подачи сладких и мучных блюд»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Продумать содержание таблицы. Оформить таблицу. Представить таблицу на защиту	1	18.05.2020-25.05.2020
Первый семестр 2020-2021 учебного года				
Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий				
Тема 3.1. Основы рисования и лепки				
Техника лепки, ее применение в украшении кондитерских изделий	Проектирование эскизов и набросков оформления различных кондитерских изделий	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить электронную презентацию. Защитить выполненную работу	1	07.09.2020-14.09.2020
Тема 3.2. Дизайн в оформлении кондитерских и фирменных кулинарных изделий				
Принципы декорирования кондитерских и	Разработать схему «Правила подбора и	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему	1	05.10.2020-09.10.2020

фирменных кулинарных изделий	использования приемов и методов оформления кондитерских и фирменных кулинарных изделий»	самостоятельной работы. Выполнить необходимые записи определений, составить схему правил подбора и использования приемов и методов оформления кондитерских и фирменных кулинарных изделий		
Тема 3.3. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов				
Техника декорирования кондитерских изделий	Разработать требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов.	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Продумать содержание таблицы. Оформить таблицу. Представить таблицу на защиту	1	19.10.2020- 23.10.2020
Изготовление украшений из мастики	Разработать макет «Украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема»	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить электронную презентацию. Защитить выполненную работу	1	26.10.2020- 30.10.2020
Современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий	Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции.	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Продумать содержание таблицы. Оформить таблицу. Представить таблицу на защиту	1	02.11.2020- 06.11.2020

Тема 3.4. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд				
Последние тенденции в оформлении выставочных блюд	Подготовка презентаций по темам: «Национальные традиции дизайна блюд с учетом колорита местности».	Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему самостоятельной работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить электронную презентацию. Защитить выполненную работу	1	14.12.2020-21.12.2020

Информационные источники

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария»: учебник 400 с., 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское»: учебник 432 с., 2012г.
2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»: учеб. Пособие 240 с., 2012 г.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. «Технология и организация производства кондитерских изделий»: учебник 480 с., 2012 г.
4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. «Технология производства мучных кондитерских изделий»: учебник 400с., 2012 г.
5. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий»: учебник 448 с., 2012 г.
6. Ботов М.И. Елхина В.Д., Голованова О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания»: учебник 496 с., 2012 г.
7. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: учебник 304 с., 2012 г.
8. Дубровская Н.И. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь»: учеб.пособие 112 с., 2012 г.
9. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник»: учеб.пособие 336 с., 2012 г.
10. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: учебник 320 с., 2012 г.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Соусы»: учеб.пособие 64 с., 2012 г.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Супы»: учеб.пособие 80 с., 2012 г.
13. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (6-е изд., стер.) учебник 2014 п., 448 с
14. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (3-е изд., стер.)

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.supercook.ru/>
2. <http://karving.ru/>
3. <http://www.pitportal.ru/>
4. <http://restoranoff.ru/>
5. <http://fcior.edu.ru/>

Образец титульного листа доклада

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

ДОКЛАД

«(Наименование темы)»

Преподаватель:

Обучающийся:

Группа:

КРАСНОЯРСК, 20__

Образец титульного рабочей тетради

Рабочая тетрадь

по дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий»

обучающегося группы № _____

Ф.И. _____

Преподаватель: _____

Образец оформления презентации

Слайд 1

Тема информационного
сообщения

Подготовил: ФИО студента, группа,
специальность

Преподаватель: ФИО преподавателя

Слайд 2

План:

1. Заголовок 1
2. Заголовок 2
3. Заголовок 3
4. ...

Слайд 1 – n

Заголовок 1

Содержание информации, может содержать:
текст, картинки, таблицы, схемы, графики,
диаграммы, ...

Завершающий слайд

Литература:

1. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
2. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
3. Автор. Наименование книгу. – редакция,
год выпуска
4. ...

Требования к оформлению рефератов и сообщений

Для рефератов рекомендуется следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список используемых источников.

Реферат выполняется на листах А4, объем не менее 5 листов, редактор WORD , шрифт Times New Roman, размер 14, интервал 1,5.

Содержание реферата состоит из последовательно перечисленных наименований разделов и приложений.

Во введении отражаются современное состояние и перспективы производства. Конкретизируются проблемы, стоящие перед отраслью, непосредственно связанные с темой реферата.

Для пояснения излагаемого материала необходимо приводить иллюстрации, которые могут быть представлены в виде схем, графиков, эскизов, фотографий, чертежей и т.д.

Список используемых источников включает все источники, расположенные в алфавитном порядке (не менее 8-10 источников для реферата, 2-3 источника для сообщения).

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РЕФЕРАТ

«(Наименование темы)»

Преподаватель:

Студент:

Группа:

Красноярск, 20__

Требования к оформлению конспекта

Как составлять конспект

Читая изучаемый материал в первый раз, разделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.

Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты, подпункты и определите, что из текста следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.

Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их доводы, конкретные факты и примеры (без подробного их описания).

Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.

Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками» (подобно пунктам и подпунктам плана).

Типы конспектов

Плановый конспект составляется с помощью предварительного плана произведения. Каждому вопросу плана в такой записи отвечает определенная часть конспекта. Но если какой-то пункт плана не требует дополнений и разъяснений, его не обязательно сопровождать текстом. Составление такого конспекта приучает последовательно и четко излагать свои мысли, работать над книгой, обобщая ее содержание в формулировках плана. Краткий, простой, ясный по своей форме план-конспект – незаменимое пособие при необходимости быстро подготовить доклад, выступление. Качество такого конспекта порой целиком зависит от качества плана, от того, насколько пункты плана будут не только раскрывать содержание, но и дополнять его по существу.

Текстуальный конспект составляется в основном из цитат. Они связываются друг с другом логическими переходами. Конспект может быть снабжен планом и включать отдельные тезисы в изложении составителя или автора.

Особенно целесообразно использовать этот вид конспектирования при изучении материалов для сравнительного анализа положений, высказанных рядом авторов.

Текстуальный конспект в большинстве случаев – пособие, используемое длительное время. Иногда он составляется и как временное пособие для ускоренной проработки произведений. Хотя при его подготовке требуется определенное умение быстро и правильно выбирать основные цитаты, этот тип конспекта нетрудно составлять.

Свободный конспект – сочетание выписок, цитат, иногда и тезисов. Часть текста может быть снабжена планом, который идет бок о бок с текстом.

Такой конспект требует умения самостоятельно четко и кратко формулировать основные положения. Для этого необходимо глубокое осмысление материала, большой и активный запас слов.

Тематический конспект – дает более или менее исчерпывающий ответ (в зависимости от числа привлеченных источников, в том числе и своих же записей) на поставленный вопрос-тему. Специфика этого конспекта заключается в том, что, разрабатывая определенную тему по ряду источников, он не отображает всего содержания используемых произведений.

Составление тематического конспекта помогает всесторонне обдумывать тему, анализировать различные точки зрения на один и тот же вопрос.

Требования к оформлению презентаций

Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.

Дизайн - эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

3. Оформление слайдов

Стиль	<ul style="list-style-type: none"> d) Соблюдайте единый стиль оформления e) Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. f) Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> e) На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. f) Для фона и текста используйте контрастные цвета. g) Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). h) Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> c) Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. d) Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

4. Представление информации

Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> d) Используйте короткие слова и предложения. e) Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. f) Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> d) Предпочтительно горизонтальное расположение информации. e) Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. f) Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> e) Для заголовков – не менее 24. f) Для информации не менее 18. g) Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. h) Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.
Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> d) рамки; границы, заливку; e) штриховку, стрелки; f) рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	a) Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> d) с текстом; e) с таблицами; f) с диаграммами.

Требования к оформлению таблицы (картосхемы)

1. Таблица (картосхема) должна содержать самые существенные сведения и характеристики, изложенные предельно кратко и понятно.
2. При заполнении следует строго включать лишь данные, соответствующие названию таблицы (картосхемы).
3. Размещение материала вне таблицы (картосхемы) считается ошибкой.
4. После заполнения таблицы (картосхемы) необходимо сделать логический вывод письменно.

Требования к оформлению эссе

Эссе - прозаическое ненаучное произведение философской, литературной, исторической, публицистической или иной тематики, в непринужденной форме излагающее личные соображения автора по какому-либо вопросу.

Эссе должно быть не просто описанием избранной темы, а объяснением ее проблемного характера, критической оценкой рассматриваемых взглядов, аргументированным представлением своей точки зрения.

Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей.

Требования к эссе:

- представление собственной точки зрения;
- аргументация фактами;
- теоретическое обоснование;
- использование терминов и цитат;
- представление различных точек зрения;
- самостоятельность и индивидуальность;
- логичность;
- использование приемов сравнения и обобщения;
- грамотность;
- объем 1-5 страниц.

Структура эссе определяется предъявляемыми к нему требованиями:

- мысли автора эссе по проблеме излагаются в форме кратких тезисов;
- мысль должна быть подкреплена доказательствами - поэтому за тезисом следуют аргументы.

Стиль изложения: эмоциональность, экспрессивность, художественность. Используются короткие, простые, разнообразные по интонации предложения.

Оформляется в соответствии с общими требованиями оформления контрольной работы.

Требования к оформлению кроссвордов

1. Для основного текста используется Times New Roman, размер 14 пт, межстрочный интервал - 1,5, отступ первой строки абзаца – 1,25, выравнивание по ширине.
2. Поля используются: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм.
3. Кроссворды оформляются средствами программ MS Word, MS Excel, [CrosswordCreator](#) или другими электронными средствами. **Оформление от руки запрещено.**
4. Вопросы кроссворда должны охватывать одну тему, один раздел.
5. В одном кроссворде должно быть не менее 20 слов.
6. Схемы, рисунки должны представлять из себя единый графический объект (т.е. все графические элементы схемы должны быть сгруппированы).
7. Если в тексте имеются гиперссылки, их необходимо оформить как гиперссылки.
8. Список литературы и Интернет-ресурсов следует разместить в конце документа. Пункты нумеруются с 1. В тексте ссылки на литературу оформляются в квадратных скобках

Порядок формирования кроссворда

1. Титульный лист.
2. Лист кроссворда с пустыми ячейками.
3. Лист с заполненным кроссвордом.
4. Лист с вопросами.

Требования к оформлению исследования

Исследовательская работа оформляется на листах формата А4 с одной стороны.

Оформление исследования:

1. Формулирование темы. Тема должна быть не только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию.
2. Подбор и изучение основных источников по теме.
3. Составление библиографии.
4. Обработка и систематизация информации.
5. Разработка плана исследования.
6. Написание исследования.
7. Публичное выступление с результатами исследования.

Содержание исследования должно отражать:

1. Знание современного состояния проблемы;
2. Обоснование выбранной темы;
3. Использование известных результатов и фактов;
4. Полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой;
5. Актуальность поставленной проблемы;

Материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.

Требования к решению задач

1. Внимательно прочесть текст задачи, стараясь понять ее суть.
2. Записать условие задачи, используя общепринятые обозначения величин.
3. Провести запись вспомогательных величин согласно условию задачи.
4. Выполнить исследование текста задачи.
5. Провести анализ задачи и наметить план ее решения (алгоритм решения).
6. Подобрать наиболее рациональный способ решения.
7. Провести необходимые расчеты.
8. Осуществить проверку полученного результата (правильность хода выполненного решения).
9. Записать ответ задачи.