**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА «ЧУКОТСКИЙ СЕВЕРО-ВОСТОЧНЫЙ ТЕХНИКУМ ПОСЁЛКА ПРОВИДЕНИЯ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **«**С О Г Л А С О В А Н О**»**  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Р. Бархударян  « » 202 г. | «У Т В Е Р Ж Д А Ю»  И.о. директора ГАПОУ ЧАО «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Р. Бархударян  « » 2023г.  Приказ *№ -о/д от 202 г.*  *«Об утверждении ОПОП СПО программ*  *профессионального обучения, фондов оценочных средств»* |

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**для оценки освоения образовательных результатов**

**учебной дисциплины**

***ОП.08(В) Эстетика***

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности: 51.02.02 Социально-культурная деятельность**

202 г.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

Рассмотрена методическим объединением преподавателей общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол **№ от « » 202 г.**

Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Р.Бархударян

**1. Общие положения**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.08(В) Эстетика. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме **дифференцированного зачёта.**

**2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Основные показатели оценки результата** |
| **уметь:**  -учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслужи­вания, выполнять композиции;  -подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;  -создавать интерьер помещения;  разрабатывать эскизы печатной рекламы;  -создавать дизайн тематических столов и др. | - тестирование;  -экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения практической работы;  -экспертиза выполнения самостоятельной работы;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения практической работы;  - экспертиза выполнения самостоятельной работы; |
| **знать:**  - особенности профессиональной эстетики сферы обслуживания,  - психологические особенности процесса обслуживания клиента,  -основы эстетики и дизайна, правила применения принципов дизайна при обслуживании; понятие эстетики;  - основы композиции и оформления;  -понятие дизайна;  -дизайн готовой продукции. Понятие, категории эстетики;  -основы композиции и цветоведения;  -эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы; дизайн тематических столов; |

**3. Структура контрольного задания**

Зачетная работа проводится в два этапа.

* 1. выполнение теста,
  2. задания по билетам.

Учащийся получает 2 оценки: за тест и задания по билетам

**Учащийся должен знать:**

- особенности профессиональной эстетики сферы обслуживания,

- психологические особенности процесса обслуживания клиента,

-основы эстетики и дизайна, правила применения принципов дизайна при обслуживании; понятие эстетики;

- основы композиции и оформления;

-понятие дизайна;

-дизайн готовой продукции. Понятие, категории эстетики;

-основы композиции и цветоведения;

-эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы; дизайн тематических столов;

**Учащийся должен уметь:**

-учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслужи­вания, выполнять композиции;

-подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;

-создавать интерьер помещения;

разрабатывать эскизы печатной рекламы;

-создавать дизайн тематических столов и др.

Время проведения дифференцированного зачёта - 2 академических часа.

**Критерии оценки заданий теста**

**Тест**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Оценка уровня подготовки | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 (25-28) | 5 | отлично |
| 65 ÷ 89 (18-24) | 4 | хорошо |
| 50 ÷ 64 (14-17) | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 (13 и меньше) | 2 | неудовлетворительно |

В **билетах** вопросы содержат инструкции, схемы машин,, указывающая на действия, которые должен выполнить учащийся. Оценивается: заполнение схем (5 баллов), аккуратность (1 балл), правильность (1 балл).

**Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации**

«Бланк ответов» - для выполнения теста.

Билеты и формы документов.

Микрокалькулятор.

**Инструкция к тесту**

Цель тестирования: тест предназначен для контроля качества усвоения основных вопросов по ОП ««Профессиональная эстетика».

После изучения разделов учащийся должен уметь:

-учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслужи­вания, выполнять композиции;

-подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;

-создавать интерьер помещения;

разрабатывать эскизы печатной рекламы;

-создавать дизайн тематических столов и др.

Тест состоит из 2 вариантов заданий 3 уровней сложности. В тесте использованы тестовые задания различной формы, однотипные задания сгруппированы в блоки. В начале каждого блока заданий имеется инструкция, указывающая на действия, которые должны выполнять испытуемые для успешного решения тестовых заданий.

При выполнении заданий с формулировкой «**Выберите правильный вариант ответа**» Вы должны выбрать один правильный ответ из предложенных.

При выполнении заданий с формулировкой «**Выберите правильные варианты ответов**» Вы должны указать все возможные правильные ответы.

При выполнении заданий с формулировкой «**Дополните**» Вы должны воспроизвести формулировку, написать определение, правила исправления ошибок, дописать схему

При выполнении заданий с формулировкой «**Дайте развёрнутый ответ на вопрос**» Вы должны найти наиболее характерные различия. Повтор используемых позиций не допустим.

**Тестовые задания для сдачи зачета**

**Вариант 1**

**Выберите правильный вариант ответа**  
1.Какой элемент архитектурного решения предприятия знакомит посетителя с его профилем?

1.фасад 2.вывеска

3.витрина 4.карниз

2.Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?

1.освещение 2.мебель

3.озеленение 4.цветовая гамма

3.Укажите, какой цвет целесообразнее использовать при оформлении зала, если он ориентирован на северо-запад?

1.голубой 2.белый

3.зеленый 4.оранжевый

4.Укажите, в какой цвет целесообразнее красить стены в горячем цехе?

1.желтый 2.оранжевый  
3.зеленый 4.голубой

5.Укажите. какой цвет вызывать у людей ощущение кислого вкуса?

1.оранжевый 2.зеленый

3.желтый 4.розовый

6.Укажите, какой цвет способствует повышению слуховой чувствительности?

1.красный 2.белый

3.зеленый 4.желтый

7.Укажите, какую систему искусственного освещения рекомендуется организовать в столовой?

1.комбинированная 2.общая

3.точечная 4.динамическая

8.В какой цвет целесообразно окрасить стены в помещении моечной посуды?

1.в голубой 2.в розовый

3.в серо-зеленый 4.в желто-коричневый

9.Какое из помещений необходимо проектировать с естественным освещением?

1.кладовая сухих продуктов

2.гардероб персонала

3.помещение для персонала

4.помещение зав.производством

10.Где должно находиться предприятие общественного питания, при проектировании которого использован динамический вид интерьера?

1.в лесо-парковой зоне

2.на скоростной магистрали

3.в центре города

4.в учебном заведении

11.Укажите, за какое время до открытия ресторана должна быть окончена основная уборка?

1.к часу открытия ресторана

2.за 3-4 часа до открытия ресторана

3.за 1-2 час до открытия ресторана

12.Укажите, где официанты хранят небольшой запас столовых приборов, столового белья, посуды?

1.на подсобном столике 2.на тележке

3.в серванте 4.на стеллаже

13.Укажите, где официанты должны откупоривать бутылки с напитками?

1.в буфете 2.на столе посетителей 3.на подсобном столе 4.на серванте

9.Укажите рекомендуемую ширину основных проходов в торговом зале ресторана?

1.1,35 м 2.1,2 м 3.1,3 м 4.1,5 м

14.Укажите рекомендуемую ширину дополнительных проходов для подхода к отдельным местам в зале ресторана?

1.1,0 м 2. 0,75 м 3. 0,4 м 4. 0,6 м

15.Укажите, какое столовое белье целесообразно использовать на предприятиях общественного питания?

1.льняное 2.хлопчатобумажное 3.шелковое 4.батистовое

16.Укажите, какой из способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении банкетного стола?

1.конверт 2.книга

3.корона 4.валик

17.Укажите, какой из предложенных способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении стола к завтраку?

1.подушка 2.шапочка

3.зайчик 4.конфета

18.Укажите, при каком способе складывания салфеток, в нее можно вложить визитную карточку, столовый прибор?

1.конверт 2.валик

3.корона 4.книга

19.Укажите, приборы с какими специями ставят на стол при предварительной сервировке?

1.приборы с горчицей

2.прибор с уксусом

3.прибор с перцем

4.прибор с растительным маслом

20.Укажите, в каких случаях используются скатерти типа «Юбка»

1.банкет-обед 2.свадебный банкет

3.банкет-коктейль 4.банкет-фуршет

21.Укажите, какие салфетки используются посетителями для вытирания рук после употребления жирных блюд?

1.шелковые 2.батистовые

3.льняные 4.хлопчатобумажные

22.Какую ложку рекомендуется подавать к яичнице-глазунье, бульону, ягодам с молоком?

1.столовая 2.десертная

3.чайная 4.ложка фигурная

23.Какой соус подают в фарфоровом соуснике?

1.майонез 2.сметанный

3.молочный 4.красный

24.Какой соус подают в металлическом соуснике?

1.соус-хрен 2.майонез

3.маринад 4.польский

25.Укажите емкость мадерной рюмки?

1.100 см3 2.75 см3

3.125 см3 4.50 см3

**Вариант 2**

**Выберите правильный вариант ответа**

1.Укажите емкость рейнвейной рюмки?  
1.100см3 2. 75 см3

3.125 см3 4.50 см3

2.Укажите емкость лафитной рюмки?

1.100см3 2. 75 см3

3.125 см3 4.50 см3

3.Укажите емкость бокала?

1.100-125 см32.125-150 см3

3.130-140 см34.180-200 см3

4.Какое назначение бокала?

1.для подачи минеральной воды

2.для подачи пива

3.для подачи шампанского

4.для подачи десертных вин

5.Какой рюмкой сервируют стол при заказе белого сухого вина?

1.мадерной 2.лафитной

3.рейнвейной 4.емкостью 120 см3

6.Какое назначение мадерной рюмки?

1.для подачи шипучих вин

2.для подачи крепленых вин

3.для подачи красного сухого вина

4.для подачи белого сухого вина

7.Какое назначение шейкера?

1.для приготовления кофе

2.для приготовления коктейлей

3.для приготовления горячих напитков

4.для приготовления глинтвейна

8.Какое назначение пиалы?

1.для подачи национальных супов

2.для подачи бульона

3.для подачи зеленого чая

4.для подачи соков

9.Какое назначение кокотницы

1.для приготовления горячих блюд

2.для приготовления холодных блюд и закусок  
3.для приготовления рыбных горячих закусок

4.для приготовления мясных, овощных горячих закусок

10.Какое назначение кокильницы?

1.для приготовления и подачи рыбных горячих закусок

2.для приготовления вторых рыбных блюд

3.для приготовления холодных блюд и закусок

4. для приготовления мясных запеченных блюд

11.Каким прибором пользуются при употреблении рыбной холодной закуски?

1.рыбным 2.закусочным

3.столовым 4.десертным

12.Какой из перечисленных ножей является фруктовым

1.с заостренным концом

2.с пилообразным острым лезвием

3.с тупым концом

4.с серповидным лезвием с зубчиками на конце

13.Какой из перечисленных ножей используют для нарезки сыра?

1.с заостренным концом

2.с пилообразным острым лезвием

3.с тупым широким концом

4.с серповидным лезвием с зубчиками на конце

14.Какая из перечисленных вилок является лимонной?

1.двухрожковая

2.с короткими четырьмя зубьями

3.трехрожковая

4.с четырьмя длинными зубьями

15.Какая столовая посуда используется при минимальной сервировке стола для завтрака?

1.пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер

2.пирожковая тарелка, столовые приборы, чайная ложка  
3.закусочная тарелка, закусочные приборы, фужер

4.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер

16.На какую длину должны опускаться края скатерти при сервировке стола?

1.не менее, чем на 15-20 см

2.не менее, чем на 25-30 см

3.не менее, чем на 40-45 см

4.не менее, чем на 45-50 см

17.В какой последовательности (в направлении направо от тарелки) раскладывают столовые ножи при сервировке стола?

1.рыбный, столовый, закусочный

2.столовый, рыбный, закусочный

3.закусочный, рыбный, столовый

4.столовый, закусочный, рыбный

18.Укажите рекомендуемое расстояние от пирожковой тарелки до края стола

1. 1 см 2. 2 см 3.5 см 4.6 см

19.Укажите положение фужера при сервировке стола

1.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив закусочной вилки, ближней к тарелке

2.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив кончика лезвия ножа, ближнего к тарелке

3.слева от пирожковой тарелки

4.в центре, за пирожковой тарелкой

20.Какая столовая посуда используется при предварительной сервировке стола для ужина?

1.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, закусочные приборы, фужер

2.закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер

3.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, столовые приборы, фужер

4.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, закусочные приборы, столовые приборы, фужер

21.Укажите рекомендуемое положение ножа для масла при сервировке стола

1.на правом краю закусочной тарелки

2.на правом краю пирожковой тарелки

3.справа от закусочного ножа

4.в центре, за закусочной тарелкой

22.Укажите рекомендуемое положение чайной ложки при сервировке стола для завтрака

1.справа от фужера

2.в центре, за пирожковой тарелкой

3.между закусочными вилкой и ножом на расстоянии 20-24 см от края стола

4.на правом краю пирожковой тарелки

23.С какого прибора рекомендуют начинать сервировку стола приборами?

1.с ножа 2.с вилки

3.с чайной ложки 4.со столовой ложки

24.В какой последовательности рекомендуют располагать десертные приборы?

1.ложка, вилка, нож 2.нож, вилка, ложка

3.вилка, нож, ложка 4.ложка, нож, вилка

**Варианты заданий для выполнения контрольных работ**

**Вариант № 1**

1.Основные правила сервировки стола.

2.Принципы организации обслуживания по типу «Шведский стол».  
**Вариант № 2**

1.Эстетические требования, предъявляемые к интерьеру ресторана.

2.Основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.   
**Вариант № 3**

1.Характеристика подачи блюд «в обнос».

2.Организация банкет-чая. Способы подачи чая.   
**Вариант № 4**

1.Эстетические требования к производственному интерьеру.

2.Правила подачи горячих напитков.   
**Вариант № 5**

1.Подготовка зала к обслуживанию.

2.Характеристика «русского способа» подачи блюд.

**Вариант № 6**

1.Эстетические требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.

2.Характеристика «английского способа» подачи блюд.  
**Вариант № 7**

1.Обязанности метрдотеля.

2.Организация банкет-кофе.   
**Вариант № 8**

1.Требования, предъявляемые к официанту.

2.Особенности подачи буфетной продукции.   
**Вариант № 9**

1.Эстетические требования к сервировке столов для банкета-фуршета.

2.Особенности подачи холодных блюд и закусок.   
**Вариант № 10**

1.Характеристика столового белья, используемого на предприятиях общественного питания.

2.Особенности подачи горячих закусок.   
**Вариант № 11**

1.Правила подбора алкогольных напитков к блюдам.

2.Особенности подачи супов.   
**Вариант № 12**

1.Характеристика фарфоровой и фаянсовой столовой посуды.

2.Организация банкета-фуршета   
**Вариант № 13**

1.Эстетические требования, предъявляемые к цветовому решению интерьеров предприятий общественного питания.

2.Особенности подачи горячих мясных блюд.

**Вариант № 14**  
1.Характеристика металлической столовой посуды.

2.Особенности подачи сладких блюд.  
**Вариант № 15**

1.Эстетические требования, предъявляемые к цветовому решению интерьеров предприятий общественного питания.

2.Особенности подачи безалкогольных напитков.   
**Вариант № 16**

1.Эстетические требования, предъявляемые к освещению залов предприятий общественного питания.

2.Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.   
**Вариант № 17**

1.Характеристика столовых приборов.

2.Особенности подачи винно-водочных изделий.   
**Вариант № 18**

1.Правила составления меню. Виды меню.

2.Организация банкета-коктейля.   
**Вариант № 19**

1.Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами.

2.Особенности подачи горячих рыбных блюд.   
**Вариант № 20**

1.Характеристика банкета с частичным обслуживанием официантами.

2.Особенности подачи горячих овощных блюд.

**Задания для зачёта**

**Инструкция**:

1. Ответьте на теоретические вопросы..
2. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

**Задание №1**

1. Прикладные отрасли эстетики. Категории и ценность эстетики.

1. Основные законы композиции: цельность, контраст, подчиненность всех закономерностей и средств композиции идейному замыслу.

**Задание№2**

1.Орнамент: понятие. Принципы создания орнамента. Виды орнаментов, правила построения.

2.Цветоведение: понятие, сущность. Эстетика цвета, его роль в повседневной жизни.

**Задание№3**

1.Виды контрастов. Цветовая гармония: понятие, сущность.

2.Средства композиции: формат, пространство, композиционный центр, равновесие, ритм, целостность.

**Задание№4**

1.Орнамент в различных исторических стилях.

2.Классификация цветовых гармоний по принципу доминирующих цветов: однотонная, полярная, трехцветная, многоцветная. Цветовая гармония в композиции.

**Задание№5**

1.Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания 2.Подбор инструментов при оформлении в зависимости от художественного реше­ния.

**Задание№6**

1.Дизайн оформления холодных блюд и закусок.

2.Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий.

**Задание№7**

1.Дизайн оформления горячих мясных блюд.

2.Оценка эстетических свойств готовой продукции

**Задание№8**

1.Дизайн оформления горячих рыбных блюд.

2.Оформление десертов из экзотических плодов.

**Задание№9**

1.Дизайн оформления горячих овощных блюд.

2.Оформление напитков и коктейлей.

**Задание№10**

1.Дизайн оформления сладких и фирменных блюд, кулинарных изделий.

2.Эстетические свойства готовой продукции: понятия, их показатели (форма, цвет, целостность, средства и приемы формирования эстетических свойств).

**Задание№11**

1.Приготовление изделий из сахарного сиропа.

2.Декоративные изделия из теста.

**Задание№12**

1.Украшения из марципановой массы.

2.Дизайн оформления блюд на подносах.

**Задание№13**

1.Украшения из шоколада.

2.Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.

**Задание№14**

1.Украшения из марципановой массы.

2.Дизайн оформления блюд на подносах.

**Задание№15**

1. Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекатель­ных эстетических свойств готовой продукции*.*

2.Карвинг*.*Подбор инструментов при оформлении в зависимости от художественного реше­ния.

**Задание№16**

1.Цветовая гармония в композиции*.*

2.Понятие и направление развития эстетики. Категории эстетики.

**Задание№17**

1.Декоративные изделия из бисквитного теста.

2.Дизайн оформления блюд на подносах.

**Задание№18**

1.Украшения из дрожжевого теста.

2.Дизайн оформления горячих супов.

**Задание№19**

1.Украшения из слоеного теста.

2.Дизайн оформления холодных фаршированных блюд.

**Задание№20**

1.Украшения из марципановой массы.

2.Дизайн оформления салатов из мяса, птицы, рыбы.

**Задание№21**

1.Правила размещения больших композиций.

2.Дизайн оформления салатов из фруктов.

**Задание№22**

1.Правила размещения мелкой закуски.

2.Дизайн оформления салатов из овощей.

**Задание№23**

1.Эстетические требования к оформлению холодных закусок.

2.Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных.

**Задание№24**

1.Украшения из шоколадной и сахарной глазури.

2.Дизайн оформления напитков и коктейлей.

**Задание№25**

1.Украшения из фруктов и ягод.

2.Дизайн оформления кулинарных изделий.