

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО

 Н.С. Зайцева

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

#### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По дисциплине ОП.14 Профессиональная эстетика

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск  
2017

Профессиональная эстетика: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик



Н.С. Зайцева

СОГЛАСОВАНО

М.П. СПО

 Н.С. Зайцева

12.04.2017 г.

Горьковский мемориальный институт

Отделения среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Профессиональная эстетика

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Утверждено

**1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций**

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<i>Знать:</i> - основные понятия и определения эстетики; - основные этапы развития эстетической мысли	- оценивание докладов и выступлений на практических занятиях; - оценивание ответов на практических занятиях - оценка выполнения творческих заданий; - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; - билеты для проведения зачета.
			<i>Уметь:</i> - применять эстетические знания в процессе приготовления и оформления кулинарной продукции	
			<i>Владеть:</i> - эстетическими навыками оформления кулинарной продукции.	
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<i>Знать:</i> - особенности профессиональной эстетики сферы производства продукции общественного питания; - основы эстетики и дизайна; - понятие эстетики	- оценивание докладов и выступлений на практических занятиях; - оценивание ответов на практических занятиях - оценка выполнения творческих заданий; - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; билеты для проведения зачета.
			<i>Уметь:</i> - определять запросы потребителей; - использовать традиционные и современные материалы в оформлении кулинарной продукции	
			<i>Владеть:</i> - навыками эстетического оформления кулинарной продукции	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	<i>Знать:</i> - принципы дизайна интерьеров предприятий	- оценивание докладов и выступлений на		

	необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	общественного питания; - современные технологии в производстве и подачи кулинарной продукции	практических занятиях; - оценивание ответов на практических занятиях - оценка выполнения творческих заданий; - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; билеты для проведения зачета.
		<i>Уметь:</i> - оформлять блюда и кулинарные изделия, в соответствие с современными требованиями; - использовать современные технические средства и оборудование при оформлении кулинарной продукции	
		<i>Владеть:</i> - навыками подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования	
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> - направления научно-технического прогресса в отрасли общественного питания; - влияние эстетики на формирование потребительских предпочтений	- оценивание докладов и выступлений на практических занятиях; - оценивание ответов на практических занятиях - оценка выполнения творческих заданий; - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; билеты для проведения зачета.
		<i>Уметь:</i> - пользоваться основной и справочной литературой по эстетике общественного питания	
		<i>Владеть:</i> - навыками использования современных технологий в процессе подготовки к обслуживанию и обслуживания потребителей	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> - принципы современного дизайна; - принципы оформления меню, кувертных карт;	- оценивание докладов и выступлений на практических занятиях; - оценивание ответов на практических занятиях	
	<i>Уметь:</i> - использовать современные технологии при		

		<p>разработке и оформлении меню, фирменного стиля</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования современных технологий при создании дизайна интерьера;</li> <li>- навыками использования современных технологий при оформлении и сервировки кулинарной продукции и кондитерских изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения творческих заданий;</li> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения зачета.</li> </ul>
	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы оформления холодных закусок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивание докладов и выступлений на практических занятиях;</li> <li>- оценивание ответов на практических занятиях</li> <li>- оценка выполнения творческих заданий;</li> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения зачета.</li> </ul>
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные принципы оформления и сервировки холодных блюд и закусок.</li> </ul>	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками подбора внедрения новых технологий оформления кулинарной продукции;</li> <li>- навыками оформления и сервировки банкетных закусок</li> </ul>	
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы эстетики и дизайна при производстве кондитерских изделий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивание докладов и выступлений на практических занятиях;</li> <li>- оценивание ответов на практических занятиях</li> <li>- оценка выполнения творческих заданий;</li> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> </ul>
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные принципы оформления кондитерских изделий.</li> </ul>	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных</li> </ul>	

			тортов; - оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложными отделочными полуфабрикатами.	билеты для проведения зачета.
		ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<i>Знать:</i> - принципы эстетики и дизайна при производстве холодных десертов; - принципы оформления кулинарной продукции	- оценивание докладов и выступлений на практических занятиях; - оценивание ответов на практических занятиях - оценка выполнения творческих заданий; - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; билеты для проведения зачета.
			<i>Уметь:</i> - оформлять и сервировать холодные десерты, в соответствии с принципами эстетики.	
			<i>Владеть:</i> - навыками оформления и сервировки холодных десертов	
		ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<i>Знать:</i> - принципы эстетики и дизайна при производстве холодных десертов; - принципы оформления кулинарной продукции	- оценивание докладов и выступлений на практических занятиях; - оценивание ответов на практических занятиях - оценка выполнения творческих заданий; - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; билеты для проведения зачета.
			<i>Уметь:</i> - оформлять и сервировать горячие десерты, в соответствии с принципами эстетики. - учитывать принципы эстетики и дизайна при производстве кулинарной продукции;	
			<i>Владеть:</i> - навыками оформления и сервировки горячих десертов.	

## **2 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Предметом оценки освоения дисциплины ОП. 14 «Профессиональная эстетика» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, собеседование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, выполнение творческих заданий), дифференцированного зачета.

### ***2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос***

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов развития и формирования профессиональной эстетики, эстетики архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, принципы создания композиций, правила оформления кулинарной продукции и кондитерских изделий, принципов разработки фирменного стиля предприятия, задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении учебной дисциплины

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по дисциплине.

***Устные опросы*** проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

***Письменные опросы*** проводятся в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения контрольной работы, когда необходимо проверить знания студентов по всей теме и разделу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

### ***Рекомендации по оцениванию ответов студентов***

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

### ***Критерии оценки ответов студентов***

Оценка «5» ставится, если студент:

- 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и

правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## ***2.2 Доклады и выступления***

***Доклад*** понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для обсуждения на практической работе. Доклад представляется в устной форме в ходе практического занятия, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой учебной дисциплины и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к практическим занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

*Требования к докладам и выступлениям студентов на практическом занятии*

Одним из условий, обеспечивающих успех практических занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка,

неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «отлично» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

***Примерный перечень тем докладов к практическим занятиям:***

Роль эстетики в повышении культуры обслуживания

История эстетики и дизайна в современном обществе

Эстетика как философская наука

Дизайн в современном обществе

История дизайна интерьера для предприятия общественного питания

Эстетические нормы к интерьеру торгового зала ресторана

Дизайн предприятия общественного питания

Создание интерьера предприятия общественного питания

Эстетические требования к внешнему облику персонала

Фирменный стиль

История рекламы

Эстетические нормы рекламы в общественном питании

Разработка собственных подходов по улучшению эффективности рекламы

Правило разработки рекламы

### ***2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий.***

Целью практических занятий является формирование профессиональных компетенций будущих специалистов индустрии питания с использованием современных направлений в организации обслуживания. Формирование умений правильно применять знания и навыки в решении практических задач в области профессиональной эстетики.

В процессе проведения практических работ студенты должны научиться:

- классифицировать цветовые гармонии по принципу доминирующих цветов: однотонная, полярная, трехцветная, многоцветная, применять цветовые гармонии в композиции.

- составлять композиции для оформления стола, в соответствии с заданной тематикой;

- создавать макеты интерьера предприятия общественного питания - сервировать тематические столы;

- разрабатывать элементы фирменного стиля предприятия;

- оценивать эстетическое оформление готовой продукции (по рисункам, слайдам и другим наглядным материалам);

- разрабатывать макеты оформления кулинарных и кондитерских изделий;

- разрабатывать рекламные буклеты.

Студент может выполнять все практические задания в соответствии со сквозной темой, которая будет отражена во всех элементах практических заданий.

По окончании каждого занятия обучающиеся представляют свою творческую работу и получают оценку.

### ***2.4 Комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса***

Текущее тестирование по какому-либо разделу курса проводится после того, как на лекционных и практических занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам. При проведении тестирования с использованием тестовых материалов по дисциплине «Профессиональная эстетика» используются следующие критерии оценивания знаний студентов:



### **Тема: Подготовка к обслуживанию посетителей**

1. 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 часа до открытия ресторана
2. Укажите, где официанты хранят небольшой запас столовых приборов, столового белья, посуды?
  1. на подсобном столике
  2. на тележке
  3. в серванте
  4. на стеллаже
3. Укажите, где официанты должны откупоривать бутылки с напитками?
  1. в буфете
  2. на столе посетителей
  3. на подсобном столе
  4. на серванте
4. 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
5. 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
6. Укажите, какое столовое белье целесообразно использовать на предприятиях общественного питания?
  1. льняное
  2. хлопчатобумажное
  3. шелковое
  4. батистовое
2. Укажите, какой из способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении банкетного стола?
  1. конверт
  2. книга
  3. корона
  4. валик
3. Укажите, какой из предложенных способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении стола к завтраку?
  1. подушка
  2. шапочка
  3. зайчик
  4. конфета
4. Укажите, при каком способе складывания салфеток, в нее можно вложить визитную карточку, столовый прибор?
  1. конверт
  2. валик
  3. корона
  4. книга
5. 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

### **2.5 Дифференцированный зачет**

Итоговой формой контроля знаний по дисциплине «Профессиональная эстетика» является дифференцированный зачет. Зачет проводится в учебной аудитории с использованием билетов.

При проведении зачета в устной форме используются следующие критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте

изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

Кроме того, наиболее успешные студенты, выполнившие все необходимые требования по дисциплине, имеющие положительные оценки за все выполненные практические задания, активно работающие на семинарах и не имеющие пропусков занятий, могут получить итоговую оценку автоматом.

#### *Контрольные вопросы к зачету*

1. Эстетика: основные понятия и определения.
2. Категории эстетики.
3. Искусство: понятие и его роль. Основные группы искусства.
4. Композиция: понятие, сущность, законы, приемы и средства.
5. Цветоведение: понятие, сущность. Природа цвета.
6. Дизайн: понятие, возникновение. Становление дизайна как профессиональной деятельности. Виды и направления дизайна.
7. Способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства и традиции, практической целесообразности при разработке дизайна.
8. Современный дизайн: понятие, особенности. Принципы современного дизайна.
9. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера предприятия общественного питания.

10. Внешний дизайн фасада предприятия: облицовочный материал конструкция входов, тенты, вывески, освещение.

11. Структура и зоны интерьера. Интерьер производственных цехов и залов.

12. Основные эстетические и технические требования к отделке интерьера.

13. Цветовые и композиционные решения. Использование законов перспективы при составлении общего вида помещения. Варианты отделки и оформления стен, окол, потолков предприятий общественного питания.

14. Принципы работы в системе: человек - цвет - функция - пространство. Организация открытого пространства.

15. Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьера. Оформление интерьера в национальных и местных традициях.

16. Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для интерьера предприятия.

17. Дизайн в создании имиджа предприятия и торговой марки. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля.

18. Обеспечение единства стиля интерьера при выборе штор, жалюзи, портьер, светильников.

19. Дизайн мебели. Стилевое единство мебели с общим замыслом архитектурного оформления интерьера. Особенности дизайна мебели, используемой в ресторанах, барах, кафе.

20. Влияние эстетики интерьера на положительную установку получения услуг в предприятиях общественного питания.

21. Эстетические требования к сервировке стола: форма стола, цвет скатерти и салфеток, оформление посуды, соответствие тематической направленности, использование национальных особенностей.

22. Требования дизайна при подборе фарфоровой и керамической посуды различной формы, рисунка, в зависимости от композиционного решения интерьера.

23. Эстетические требования к хрустальной и стеклянной посуде. Требования дизайна при подборе посуды из хрусталя или стекла для различных видов обслуживания.

24. Дизайн столовых приборов, эволюция формы, соответствие стилю посуды.

25. Скатерти как основа композиции стола. Зависимость выбора цвета, рисунка формы скатерти от характера застолья.

26. Эстетические требования к салфеткам. Соответствие форм складывания, видов, материала салфеток общему дизайну стола.

27. Эстетика оформления кувертных карт и карт меню.

28. Эстетические приемы при использовании канделябров, подсвечников со свечами, цветочных композиций и других аксессуаров стола.

29. Эстетические требования к внешнему виду, форменной и санитарной одежде обслуживающего и производственного персонала. Стилизовое решение внешнего облика персонала (одежды, обуви и т.д.). Форменный стиль одежды персонала.

30. Разновидности и особенности дизайна, тематических столов. Подбор скатертей, столовой посуды и приборов, салфеток, колец, украшений и других аксессуаров по тематике.

31. Особенности оформления меню тематических столов.

32. Эстетические свойства готовой продукции: понятие, их показатели (форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.). Средства и приемы формирования эстетических свойств (основное и вспомогательное сырье, отделочные материалы, украшения и др.).

33. Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции. Связь эстетических свойств продукции с общим интерьером стола и зала.

34. Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.

35. Содержание, форма и цвет в рекламе. Эстетические требования к основным видам рекламы.

36. Печатная реклама (информационная печатная продукция), требования к тексту, шрифту, художественному выполнению, композиции рекламного листа. Принципы использования цвета, роль рисунка, фотографии, компьютерной графики.

37. Вывеска, плакат, визитная карточка, меню; их эстетическая, выразительность и содержание.

38. Световая реклама, эстетические требования к ее выразительности.

39. Кино-, радио-, телереклама; особенности жанра, художественно-технические средства выразительности.

40. Особенности эстетического оформления рекламы продукции и услуг общественного питания.

*Пример билета к зачету по дисциплине*

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

**БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 3**

Министерство  
образования и науки РФ  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный  
университет»

по дисциплине  
специальность  
институт

ОП.13 «Профессиональная эстетика»

19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

ТЭИ ОСПО  
курс 2

1. Категории и ценности эстетики.
2. Принципы оформления и подачи банкетных закусок.

Составитель: \_\_\_\_\_ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № 8 от «20» сентября 2017г.

Специалист по УМР \_\_\_\_\_ Н.В. Тарима