

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

УТВЕРЖДАЮ



Директора Торгово-
экономического института
Ю.Л. Александров
« 23 » 03 2016 г.
Торгово-экономический
институт

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭСТЕТИКА

Дисциплина ОП.14 Профессиональная эстетика
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева _____
инициалы, фамилия, подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

« 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева _____
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в учебной программе на 201__/201__ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« _____ » _____ 201__ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью курса «Профессиональная эстетика» является формирование у специалистов эстетического восприятия действительности.

Изучение основных законов эстетики служит основой для последующего применения их в профессиональной деятельности в направлении дизайна интерьера предприятий питания, оформления кулинарных и кондитерских изделий, организации обслуживания посетителей, оформления рекламы.

Рабочая программа ориентированна на достижение следующих целей:

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области эстетики и дизайна;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков;
- овладение умениями в оформлении интерьеров предприятий общественного питания;
- развитие эстетического вкуса при оформлении кулинарных и кондитерских изделий;
- применение полученных знаний и умений в профессиональной деятельности

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

- усвоение профессиональной терминологии;
- умение определять направление дизайна и фирменного стиля предприятия общественного питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального

и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- учитывать принципы эстетики и дизайна при производстве кулинарной продукции;
- подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;
- создавать интерьеры помещения;
- разрабатывать эскизы печатной рекламы.

знать:

- понятие, категории эстетики;
- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- дизайн готовой продукции;
- эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Курс «Профессиональная эстетика» относится к вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.14).

Знание студентами основных понятий из курса общей эстетики, поможет в дальнейшем профессионально оформлять интерьеры предприятий питания, торжественных мероприятий, с учетом индивидуальных предпочтений потребителей, красиво оформлять меню и рекламные материалы для предприятий общественного питания различной специализации, проявлять культуру обслуживания.

В условиях рыночных отношений, когда появляется здоровая конкуренция между предприятиями, большое значение приобретает качество конечной продукции, уровень сервиса, которые в свою очередь обеспечиваются профессиональным использованием основ эстетики.

Курс «Профессиональная эстетика» имеет непосредственные междисциплинарные связи, с такими дисциплинами учебного плана специально-

сти, как «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой дисциплины предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лекционных и практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения	
	Очная	
	Семестр	
	III	
А	1	2
Лекции	12	
Практические занятия (ПЗ)	20	
Семинарские занятия (СЗ)	-	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	
Консультации	4	
Самостоятельная работа	12	
Контрольная работа	+	
Реферат	-	
Курсовая работа	-	
Зачет дифференцированный	+	
Экзамен	-	
Всего часов:	48	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Эстетика. Области эстетической деятельности. Категории эстетики	2	-	-	2	ОК.1., ОК.5., ОК.6., ОК.8., ОК.9. ПК.2.1-ПК.5.2
2	Цветоведение. Виды и принципы составления композиций.	2	4	-	2	ОК.2., ОК.4., ОК.5. ОК.6., ОК.7., ОК.8., ОК.9. ПК.2.1-ПК.5.2
3	Дизайн интерьера предприятия общественного питания.	2	4	-	2	ОК.5., ОК.6., ОК.8., ОК.9. ПК.2.1-ПК.5.2
4	Фирменный стиль предприятия общественного	2	4	-	2	ОК.5., ОК.6., ОК.8. ОК.9. ПК.2.1-ПК.5.2
5	Эстетические свойства готовой продукции	2	4	-	2	ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.5., ОК.6., ОК.7., ОК.8., ОК.9. ПК.2.1-ПК.5.2
6	Эстетика рекламы	2	4	-	2	ОК.3., ОК.4., ОК.5. ОК.6., ОК.9. ПК.2.1-ПК.5.2
	Итого	12	20	-	12	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Эстетика. Области эстетической деятельности. Категории эстетики	Эстетика: основные понятия и определения. Основные этапы развития эстетической мысли. Эстетические чувства, оценки, взгляды, идеалы. Категории и ценности эстетики. Прекрасное в действительности и искусстве. Многообразие форм проявления прекрасного. Прекрасное и безобразное. Возвышенное. Способы и формы выражения возвышенного и героического. Возвышенное и низменное. Трагическое. Связь трагического с прекрасным и возвышенным. Комическое и эстетический идеал. Гармоническое и хаотическое. Проявление в природе, действительности, искусстве. Многообразие эстетических свойств. Взаимосвязь категорий.	2	2
2	Цветоведение. Виды и принципы составления композиций.	Цветоведение: понятие, сущность. Природа цвета. Две группы зрительных ощущений: ахроматические, хроматические. Цветовой спектр, последовательность расположения цветов. Цветовой круг: основные и дополнительные цвета, холодные и теплые цвета, ассоциативный ряд. Эстетика цвета, его роль в повседневной жизни. Психология цвета и его влияние на человека. Основные характеристики цвета: светлота, цветовой тон и насыщенность.	1	
		Композиция: понятие, сущность. Роль композиции во всех видах искусства. Основные законы композиции. Приемы композиции: золотое сечение, передача ритма, динамика и статика, симметрия и асимметрия, равновесие частей композиции, выделение сюжетно-композиционного центра. Средства композиции.	1	

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

3	Дизайн интерьера предприятия общественного питания.	<p>Структура и зоны интерьера. Дизайн в создании имиджа предприятия и торговой марки. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля. Обеспечение единства стиля интерьера при выборе штор, жалюзи, портьер, светильников.</p> <p>Дизайн мебели. Стилиевое единство мебели с общим замыслом архитектурного оформления интерьера. Особенности дизайна мебели, используемой в ресторанах, барах, кафе. Материал, цвет, форма.</p> <p>Подбор мебели в зависимости от художественного решения. Требования дизайна при расстановке мебели.</p> <p>Влияние эстетики интерьера на положительную установку получения услуг в предприятиях общественного питания.</p>	2	2
4	Фирменный стиль предприятия общественного	Фирменный стиль: понятие, возникновение, распространение. Фирменный стиль предприятия	2	2
5	Эстетические свойства готовой продукции	<p>Эстетические свойства готовой продукции: понятие, их показатели (форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.). Средства и приёмы формирования эстетических свойств (основное и вспомогательное сырье, отделочные материалы, украшения и др.). Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательности эстетических свойств готовой продукции. Связь эстетических свойств продукции с общим интерьером стола и зала.</p>	2	2
6	Эстетика рекламы	<p>Содержание, форма и цвет в рекламе. Эстетические требования к основным видам рекламы.</p> <p>Печатная реклама (информационная печатная продукция), требования к тексту, шрифту, художественному выполнению, композиции рекламного листа. Принципы использования цвета, роль рисунка, фотографии, компьютерной графики. Вывеска, плакат, визитная карточка.</p> <p>Световая реклама. Эстетические требования к ее выразительности.</p> <p>Кино-, телереклама: особенности жанра, художественно-технические средства выразительности.</p>	2	2
ИТОГО			12	10

3.3 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	2. Цветоведение. Виды и принципы составления композиций	Использование контрастов в композиции (выделение смыслового и зрительного центра, придание выразительности. Классификация цветовых гармоний по принципу доминирующих цветов: однотонная, полярная, трехцветная, многоцветная. Применение цветовой гармонии в композиции.	2	
		Составление композиции для тематического стола	2	2
2	3. Дизайн интерьера предприятия общественного питания.	Создание макета интерьера предприятия общественного питания	4	2
3	4. Фирменный стиль предприятия общественного питания	Описание фирменный стиль проектируемого предприятия, разработка фирменного знака, логотипа, слогана.	4	2
4	5. Эстетические свойства готовой продукции	Оценка эстетического оформления готовой продукции (по рисункам, слайдам и другим наглядным материалам).	2	
		Разработка макета оформления кулинарных и кондитерских изделий	4	2
5	6. Эстетика рекламы	Создание информационного буклета	2	2
<i>ИТОГО</i>			20	10

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Профессиональная эстетика: методические рекомендации по практическим работам / ФГАОУ ВПО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Н.С. Зайцева. – Красноярск, 2016. – 31с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля является дифференцированный зачет.

Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Зачет по дисциплине «Профессиональная эстетика» может проводиться:

- в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию;
- в письменной форме – в виде тестирования.

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 существен-

ные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

При проведении зачета с использованием баз тестовых материалов по курсу рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-85%	84-65%	64-50%	Менее 50%

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Эстетика / Гуревич П.С. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 303 с.: ISBN 978-5-238-01021-2 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883934>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

Дополнительная литература

1. Декоративно-прикладное искусство: Учебное пособие / В.Н. Молотова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, 2013. - 288 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-398-9 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=368082>

2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К°, 2014. - 247 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Периодические издания

1. Журнал « Питание и общество»
2. Журнал «Вы и Ваш ресторан»

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.pitportal.ru- Режим доступа – свободный. На сайте представлены новые технологии по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.

2. www.100menu.ru - Режим доступа – свободный. На сайте представлены анонсы профессиональных журналов по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебный процесс по курсу «Профессиональная эстетика» проходит по классической для средних учебных заведений схеме: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов, промежуточные формы контроля, зачет (экзамен).

Первостепенное значение в учебном процессе для любой формы обучения играют *лекции*. Данная форма представляет собой передачу информации от преподавателя студентам. Лекции имеют важнейшее значение для формирования целостной системы знаний студента и успешной сдачи зачета.

Лекционная форма работы позволяет формировать системные знания студентов. В лекциях внимание уделяется особо сложным и наименее освещенным в учебной литературе проблемам курса, с которыми самостоятельно справиться студенту, зачастую, крайне сложно. В течение лекции студенту рекомендуется вести конспективные записи, которые заключаются в кратком изложении ключевых проблем освещаемой темы.

Практические занятия систематизируют работу по изучению каждой темы на основе лекционного материала, прочитанной учебной и дополнительной литературы, позволяют формировать методологические и практические навыки. В зависимости от уровня работы студентов и степени владения материалом по изучаемому курсу на практических занятиях иногда преподаватель осуществляет поэтапную сдачу зачета в течение семестра.

Подготовка к практическим занятиям предполагает высокий уровень *самостоятельной работы* студентов.

Кроме того, студент имеет право на индивидуальные консультации преподавателя в течение семестра.

Для самостоятельной работы студентов важно использование не только учебных пособий по курсу «Профессиональная эстетика», но и общей литературы по смежным дисциплинам, преподаваемым в ОСПО, таких как «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания», «Технология приготовления пищи».

Самостоятельная работа по дисциплине «профессиональная эстетика» предусматривает развитие трудолюбия, добросовестности, настойчивости, усидчивости, самостоятельности, творческого мышления и неординарного подхода студентов к решению учебных задач, что составляет основу будущего профессионального роста.

Содержание самостоятельной работы студента по курсу «Профессиональная эстетика» заключается:

- ✓ в проработке рекомендуемой и лично выбранной литературы в процессе подготовки к учебным занятиям, дополнении информации, полученной на лекциях и практических занятиях;
- ✓ в подготовке рефератов, докладов, освещающих вопросы профессиональной эстетики;
- ✓ в подборе и обработке материалов для создания композиций, макетов интерьеров и кулинарных изделий.

Самостоятельная работа является важной итоговой формой работы, позволяющей оценить способности студента.

В соответствии с учебным планом, формой контроля по дисциплине «Профессиональная эстетика» для студентов является дифференцированный зачет.

Цель зачета — проверка уровня усвоения студентами учебного материала, предусмотренного программой, и способности адаптировать полученные знания к профессиональной деятельности в современных условиях.

Зачет по дисциплине «Профессиональная эстетика» может проводиться в течение учебного семестра в следующих формах:

- ✓ в виде тестирования по основным темам курса;
- ✓ в письменном виде (письменный ответ студентов на поставленные преподавателем вопросы и задания);
- ✓ в форме устного собеседования по основным вопросам курса.

В ходе изучения дисциплины по отдельным темам могут также применяться такие формы текущего контроля как написание студентами контрольных (самостоятельных) работ; сочинений по проблемным вопросам дисциплины; подготовка докладов (рефератов) по наиболее интересным вопросам курса.

Виды СРС	Форма контроля	Сроки	СРС, час
Подготовка докладов по темам «Оформления кулинарной продукции и кондитерских изделий».	Заслушивание докладов и выступлений на практических занятиях	III семестр	4
Создание композиций из цветов и пищевых продуктов	Проверка задания	III семестр	4
Разработка рекламных продуктов	Проверка заданий	III семестр	4
Итого			12

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база данных содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИ-ОС).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания № 834	специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный, проектор Optoma DS211; персональный компьютер; учебно-наглядные пособия: учебные стенды, образцы столовой посуды, приборов и белья, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий; Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; ESET

		<p>NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002; имеется неограниченный доступ в интернет, доступ в ЭИОС университета, ЭБС и БД</p>
2.	Библиотека, читальный зал № 305	<p>Специализированная мебель, кол-во посадочных мест 48, кол-во АРМ – 14 шт.; демонстрационное оборудование: проектор потолочный Epson; экран для проектора; Microsoft® Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 Licence No level (Windows 7 Professional по праву Downgrade Rights согласно лицензионному соглашению), Лицензионный сертификат №60956155 от 27.09.2012, бессрочно Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, Лицензионный сертификат №43158512 от 07.12.2007, бессрочно Adobe Acrobat Pro Extended 9.0 WIN AOO License IE Acrobat Pro Extended, Лицензионный сертификат Softline от 10.12.2008, бессрочно. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002; Неограниченный доступ в интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета и ЭБС и БД</p>
3.	Аудитория для самостоятельной работы № 621	<p>Специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 – 13 шт., концентратор Acorn; Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от</p>

		<p>02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 1B08-200629-052411-253-462. 1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111, бессрочно; КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный; Неограниченный доступ в интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета и ЭБС и БД</p>
--	--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Вопросы к зачету

1. Понятие об эстетической культуре.
2. Задачи эстетической культуры.
3. Категории эстетики.
4. Области эстетической деятельности.
5. Искусство, как вид эстетической деятельности.
6. Эстетические нормы обслуживания.
7. Дизайн: понятие, возникновение. Становление дизайна как профессиональной деятельности. Виды и направления дизайна.
8. Роль дизайна в формировании комфортной предметной среды. Соответствие объекта дизайна функциональному назначению, культурной традиции, технологии массового производства, современному стилю, вкусам потребителя (потребностям).
9. Способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства и традиции, практической целесообразности при разработке дизайна.
10. Современный дизайн: понятие, особенности. Принципы современного дизайна.
11. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера предприятия общественного питания.
12. Структура и зоны интерьера. Интерьер производственных цехов и залов. 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, окон, потолков предприятий общественного питания.
14. Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьера. Оформление интерьера в национальных и местных традициях.
15. Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для интерьера предприятия.
16. Дизайн в создании имиджа предприятия и торговой марки. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля.
17. Дизайн мебели. Стилевое единство мебели с общим замыслом архитектурного оформления интерьера. Особенности дизайна мебели, используемой в ресторанах, барах, кафе.
18. Влияние эстетики интерьера на положительную установку получения услуг в предприятиях общественного питания.

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

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

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

22. Особенности оформления меню тематических столов.

23. 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.).

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

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

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

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

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

29. Световая реклама, эстетические требования к ее выразительности.

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

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