

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

«__» __ 2017 г. протокол № __

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 ориентирована 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 «Профессиональная эстетика» 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 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

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.

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

Курс «Профессиональная эстетика» относится к вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.11).

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 междисциплинарные связи с такими предыдущими дисциплинами учебного плана специальности, как МДК.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

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	32	
Практические занятия (ПЗ)	24	
Семинарские занятия (СЗ)	-	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	
Консультации	4	
Самостоятельная работа	24	
Контрольная работа	+	
Реферат	-	
Курсовая работа	-	
Зачет дифференцированный	+	
Экзамен	-	
Всего часов:	84	

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.	8	-	-	4	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-8, ОК-9, ПК – 21., ПК-2.6
2	Основные элементы искусства	6	6	-	6	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-8, ОК-9, ПК – 21., ПК-2.6
3	Дизайн интерьера предприятия общественного питания.	8	4	-	6	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-8, ОК-9, ПК – 21., ПК-2.6
4	Эстетические требования к организации обслуживания	10	14	-	8	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-8, ОК-9, ПК – 21., ПК-2.6
	Итого	32	24	-	24	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Раздел 1. Эстетика	<i>Эстетика. Области эстетической деятельности</i> Эстетика: основные понятия и определения. Основные этапы развития эстетической мысли. Эстетические чувства, оценки, взгляды, идеалы.	2	-
		<i>Категории эстетики</i> 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
		<i>Искусство: понятие и его роль</i> Искусство: понятие и его роль. Основные группы искусства. Классификация визуальной группы искусства: архитектуры, скульптуры, графики, живописи, декоративно-прикладного искусства и дизайна.	2	2
		<i>Основные исторические стили в искусстве</i> Основные исторические стили в искусстве: канонический, классический, романский, готический, древнерусский, ренессанс, барокко, классицизм, рококо, ампир, модерн, современный (конструктивизм и функционализм), общие характеристики, предпосылки возникновения, условия развития. Время их становления и страны, в которых они преобладали.	2	-
2	Раздел 2. Основные элементы	<i>Композиция</i> Композиция: понятие, сущность. Роль композиции во всех видах искусства. Основные законы композиции.	2	2

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.

	искусства	Приемы композиции: золотое сечение, передача ритма, динамика и статика, симметрия и асимметрия, равновесие частей композиции, выделение сюжетно-композиционного центра. Средства композиции.		
		<i>Цветоведение</i> 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.	2	2
		<i>Орнамент</i> Орнамент: понятие. Принципы создания орнамента: стилизация, использование характерных элементов композиции (движение, подчинение всех частей орнамента единому стилю, ритму, образу, выявление смыслового центра и соотношение всех элементов), особый характер цвета (условность, локальность). Виды орнаментов, правила построения. Влияние исторического стиля на орнамент. Орнамент в различных исторических стилях	2	2
3	Раздел 3. Дизайн интерьера общественного питания.	<i>Дизайн</i> Дизайн: понятие, возникновение. Становление дизайна как профессиональной деятельности. Виды и направления дизайна. Способы и принципы применения критериев дизайна на практике.	2	-
		<i>Дизайн интерьера предприятия общественного питания</i> 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. Дизайн мебели. Стилиевое единство мебели с общим замыслом архитектурного оформления интерьера. Особенности дизайна мебели, используемой в ресторанах, барах, кафе. Материал, цвет, форма. Подбор мебели в зависимости от художественного решения. Требования дизайна при расстановке мебели. Влияние эстетики интерьера на положительную установку получения услуг в предприятиях общественного питания.	4	4

		<i>Фирменный стиль предприятия общественного питания</i> Фирменный стиль: понятие, возникновение, распространение. Фирменный стиль предприятия общественного питания.	2	-
4	Раздел 4. Эстетические требования к организации обслуживания	<i>Внешний облик обслуживающего персонала ПОП</i> Эстетические требования к внешнему виду, форменной и санитарной одежде обслуживающего и производственного персонала. Стилевое решение внешнего облика персонала (одежды, обуви и т.д.). Фирменный стиль одежды персонала.	2	2
		<i>Эстетические свойства готовой продукции</i> Эстетические свойства готовой продукции: понятие, их показатели (форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.). Средства и приёмы формирования эстетических свойств (основное и вспомогательное сырьё, 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.	2	-
		<i>Меню. Художественное оформление меню.</i> Эстетика оформления кувертных карт и карт меню. Требования к тексту, шрифту, художественному выполнению, композиции меню. Принципы использования цвета, роль рисунка, фотографии, компьютерной графики. Эстетическая выразительность и содержание меню.	2	-
		<i>Эстетика рекламы ПОП</i> Содержание, форма и цвет в рекламе. Эстетические требования к основным видам рекламы. 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. Световая реклама. Эстетические требования к ее выразительности. Кино-, телереклама: особенности жанра, художественно-технические средства выразительности.	2	-
		<i>Сервировка тематического стола</i> Эстетические требования к сервировке стола: форма стола, цвет скатерти и салфеток, соответствие тематической направленности, использование национальных особенностей.	2	-

		<p>Требования дизайна при подборе посуды различной формы, рисунка, в зависимости от композиционного решения интерьера.</p> <p>Соответствие форм складывания, видов, материала салфеток общему дизайну стола.</p> <p>Эстетика оформления столов кольцами для салфеток из живых цветов, серебра, фарфора и др. материалов.</p> <p>Эстетические приемы при использовании канделябров, подсвечников со свечами, цветочных композиций и других аксессуаров стола.</p>		
ИТОГО			32	16

3.3 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	<i>Раздел 2. Основные элементы искусства</i>	<i>Композиция</i> Составление композиции для тематического стола	4	-
		<i>Орнамент</i> Выполнение рисунка орнамента.	2	-
2	<i>Раздел 3. Дизайн интерьера предприятия общественного питания.</i>	<i>Дизайн интерьера предприятия</i> Создать макет интерьера предприятия общественного питания	2	-
		<i>Фирменный стиль предприятия общественного питания</i> Описать фирменный стиль проектируемого предприятия	2	-
3	<i>Раздел 4. Эстетические требования к организации обслуживания</i>	<i>Эскиз форменной одежды</i> Выполнить эскиз форменной одежды обслуживающего персонала.	2	-
		<i>Меню. Художественное оформление меню.</i> Составление и оформление меню тематических мероприятий.	4	-
		<i>Эстетика рекламы ПОП</i> Создать информационный буклет ПОП	2	-
		<i>Сервировка тематического стола</i> Подбор скатерти, столовой посуды, приборов для сервировки стола, в соответствии с выбранной темой. Сервировка тематического стола.	6	-
<i>ИТОГО</i>			24	-

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. Кузнецова С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / С. Н. Кузнецова. - 2010

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 существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале.

ле (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. 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>

Дополнительная 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. 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>

3. 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>

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, дифференцированный зачет.

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 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.

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) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users
Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 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 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 кон-

сультаций, 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 оборудования учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания № 834:	<p>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 рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;</p> <p>Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021; имеется неограниченный доступ в интернет, доступ в ЭИОС университета, ЭБС и БД</p>

Вопросы к зачету

1. Эстетика: основные понятия и определения.
2. Основные этапы развития эстетической мысли.
3. Прикладные отрасли эстетики.
4. Эстетические показатели, обеспечивающие конкурентоспособность предприятия сферы обслуживания.
5. Категории и ценности эстетики. Взаимосвязь категорий.
6. Искусство: понятие и его роль. Основные группы искусства.
7. Основные исторические стили в искусстве. Время их становления и страны, в которых они преобладали.
8. Фирменный стиль: понятие, возникновение, распространение. Фирменный стиль предприятия общественного питания.
9. Композиция: понятие, сущность. Основные законы композиции. Приемы композиции. Средства композиции.
10. Цветоведение: понятие, сущность. Природа цвета.
11. Цветовой спектр, последовательность расположения цветов.
12. Цветовой круг.
13. Эстетика цвета, его роль в повседневной жизни.
14. Психология цвета и его влияние на человека.
15. Законы и принципы смешения цветов.
16. Контраст, его определение и роль. Виды контрастов.
17. Динамика видов искусства в процессе развития общества.
18. Орнамент: понятие. Принципы создания орнамента. Виды орнаментов.
19. Дизайн: понятие, возникновение.
20. Виды и направления дизайна.
21. Структура и зоны интерьера.
22. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля.
23. Фирменный стиль одежды персонала.
24. Эстетические свойства готовой продукции: понятие, показатели.
25. Связь эстетических свойств продукции с общим интерьером стола и зала.
26. Требования к оформлению меню.
27. Эстетические требования к основным видам рекламы.
28. Печатная реклама: виды, характеристика.
29. Кино-, телереклама: виды, характеристика.
30. Эстетические требования к сервировке стола.