

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
Ю.П. Александров
« 18 » 03 ИНСТИТУТ 2016г.
Торгово-экономический
институт



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭСТЕТИКА

Дисциплина ОП.13 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 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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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 проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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.13).

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 специальности, 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)	-	
Самостоятельная работа	16	
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	-	4	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	-	4	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	-	16	

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	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	
4	Фирменный стиль предприятия общественного	Фирменный стиль: понятие, возникновение, распространение. Фирменный стиль предприятия	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	
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	
ИТОГО			12	

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	3. Дизайн интерьера предприятия общественного питания.	Создание макет интерьера предприятия общественного питания	4	
3	4. Фирменный стиль предприятия общественного питания	Описание фирменный стиль проектируемого предприятия, разработка фирменного знака, логотипа, слогана.	4	
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	
5	6. Эстетика рекламы	Создание информационного буклета	2	
<i>ИТОГО</i>			20	

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, 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	6
Разработка рекламных продуктов	Проверка заданий	III семестр	6
Итого			16

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 (ЭИОС).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.

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. Стилиевое 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.