

Аннотация по дисциплине
ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

4 курс	7 сем.
всего 52 часов, в том числе	
лекции	20 час.
практические занятия	32 час.
самостоятельные занятия	20 час.
консультации	4 час.
форма промежуточного контроля	зачет

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1-4, ОК 6, ОК 9, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Пользоваться нормативной и специальной литературой;

Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;

Пользоваться инструментами для карвинга;

Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;

Разрабатывать новые виды оформления;

Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;

Проявлять свою творческую индивидуальность; знать:

Основные понятия и направления в области эстетики;

Категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции;

Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции; Композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; Основы рисования и лепки;

Дизайн: основные понятия, виды;

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;

Основные приемы изготовления украшений;

Основы карвинга;

Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;

Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;

Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;

Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл:
обще профессиональная дисциплина (ОП.12.) До изучения

профессионального модуля студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Организация производства, организация обслуживания, информатика) при реализации программы среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении дисциплин и профессиональных модулей (ОК1-4,7; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1- 2.4). Профессиональный цикл: профессиональный модуль.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
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 решение 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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Знать	Основные понятия и направления в области эстетики; Категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции; Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции; Композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; Основы рисования и лепки; Дизайн: основные понятия, виды; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
-------	---

	Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
Уметь	Пользоваться нормативной и специальной литературой; Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность;

Содержание и структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1.	Тема 1 Введение. Основы эстетики и дизайна	10	4	-	-	6	2
2.	Тема 2 Основы рисования и лепки	26	4	14	-	8	
3.	Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	32	12	18	-	6	2
	Всего	76	20	32	-	20	4

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Вид аттестации: зачет

Основная литература

1.Одегов, Ю. Г. Эргономика : учебник и практикум для СПО / Ю. Г. Одегов, М. Н. Кулапов, В. Н. Сидорова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 157 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02611-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/55F3A509-CDEA-41C7-9C29-429B62EF7376.

Автор: Верещагина А.И.

