

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 4 семестр 7

Количество часов - 72 час.

лекционных - 20 час.

практических – 28 час.

самостоятельной работы - 20 час.

консультации - 4 час.

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 профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный цикл: общепрофессиональная 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: общепрофессиональная дисциплина.

Требования к уровню освоения дисциплины

Результатом освоения программы профессионального цикла является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Профессиональная эстетика и дизайн», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ:

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

В процессе освоения ПД студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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.

Основные разделы дисциплины:

Наименование разделов	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Тема 1 Введение. Основы эстетики и дизайна	4	4	-	6
Тема 2 Основы рисования и лепки	18	4	14	8
Тема 3 Искусство украшения кулинарных и	26	12	14	6

кондитерских изделий				
Консультации	-	-	-	4
Всего по дисциплине	48	20	28	24

Форма проведения аттестации по дисциплине: 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, 2015. — 157 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/55F3A509-CDEA-41C7-9C29-429B62EF7376.

Автор: Гаспаярн Н.О.