



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»
Институт среднего профессионального образования



М.Ю. Беликов

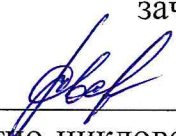
Рабочая программа дисциплины
ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Краснодар 2015

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании" приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672) и рабочей программы дисциплины.

Дисциплина ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн

Форма обучения	очная
Учебный год	2015/2016
4 курс	7 семестр
всего 72 часов, в том числе	
лекции	20 часов
практические занятия	28 часов
самостоятельные занятия	20 часов
консультации	4 часов
форма промежуточного контроля	зачет

Составитель: преподаватель ИНСПО  Н.О. Гаспарян

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии сервисных дисциплин для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, протокол № 10 от «22» мая 2015 г.

Председатель предметной-цикловой комиссии  В.О. Сороченко «22» мая 2015 г.

Рецензенты:

ООО «ВЕСНА» Директор ресторана «ЧО-ЧО»		К.В. Мусаев
Руководитель КСП КУБГУ		М.А. Шудренко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Структура дисциплины	6
2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
2.4. Содержание разделов дисциплины	9
2.4.1. Занятия лекционного типа	9
2.4.2. Занятия семинарского типа	9
2.4.3. Практические занятия (лабораторные занятия)	10
2.4.4. Содержание самостоятельной работы	10
2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
3.1. Образовательные технологии при проведении лекций	13
3.2. Образовательные технологии при проведении практических занятий	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	14
4.2. Перечень необходимого программного обеспечения	14
5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5.1. Основная литература	15
5.2. Дополнительная литература	15
5.3. Периодические издания	15
5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	15
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	16
7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	17
7.1. Паспорт фонда оценочных средств	17
7.2. Критерии оценки знаний	18
7.3. Оценочные средств для проведения для текущей аттестации	20
7.4. Оценочные средств для проведения промежуточной аттестации	21
7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации	21
7.4.2. Примерные задачи для проведения промежуточной аттестации	22
8. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	22
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, квалификация.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Профессиональная эстетика и дизайн» к общепрофессиональным дисциплинам программы подготовки специалистов среднего звена и является основой для изучения дисциплин и модулей профессионального цикла специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью освоения дисциплины является формирование представления о развитии эстетических взглядов; ознакомление с основными положениями современных отечественных и зарубежных эстетических дизайн-концепций; выработка навыков практического использования эстетических знаний в дизайнерском проектировании.

Задачи дисциплины:

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.

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.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы учебной

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	28
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
консультации	4
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Структура 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 кондитерских изделий	26	12	14	6
Консультации	-	-	-	4
Всего по дисциплине	48	20	28	24

2.3. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Введение. Основы эстетики и дизайна	Содержание учебного материала:	4	1
	1. Предмет, задачи эстетики. Основные направления развития эстетики. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции	2	
	2. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.	2	
	Самостоятельная работа	6	2
	1. Выполнение реферата: История возникновения эстетики. История развития эстетической мысли		
Тема 2 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала:	4	1
	1. Основы рисунка. Геометрические композиции в рисунке. Орнамент. Цвет в композиции рисунка. Рисование с натуры.	2	
	2. Формы создания скульптуры, инструменты и материал для лепки. Приемы и техника лепных изображений.	2	
	Практические занятия:	14	2
	1. Начальные упражнения по рисованию: проведение прямых линий в горизонтальном направлении и делении их на четное и нечетное число равных частей; проведение линий с вертикальными и наклонными параллелями. Рисование геометрических фигур: прямой, острый угол, тупой, квадрат, прямоугольник, трапеция, ромб, криволинейные очертания, элементы рукописных букв.	4	
	2. Рисование орнаментов: виды орнаментов плоских, рельефных, ленточных, сетчатых, композиционно-замкнутых.	2	
	3. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода и растений.	2	
	4. Рисование с натуры: фруктов, овощей, грибов, ваз и корзин с цветами и фруктами.	2	
	5. Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф). Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц	4	
	Самостоятельная работа	8	2

	2.	Отработка формы орнаментов и элементов рукописных букв		
	3.	Наброски и зарисовки с натуры птиц, медведей, белок, зайцев, лис. Рисунки по мотивам русских народных сказок.		
	4.	Изготовление макетов тортов: составление эскиза макета (выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения.		
Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала:		12	1
	1.	Карвинг. Инструменты для украшения блюд. Правила украшения блюд.	2	
	2.	Украшения из овощей. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из овощей	2	
	3.	Украшения из фруктов. Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.	2	
	4.	Проведение фламбирования блюд и кондитерских изделий	2	
	5.	Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок	4	
	Практические занятия:		14	2
	6.	Выполнения украшений из овощей	2	
	7.	Выполнения украшений из фруктов	2	
	8.	Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами	2	
	9.	Выполнение украшений из сахарной пасты	2	
	10.	Выполнения украшений из карамели	2	
	11.	Выполнения латте-арта	2	
	12.	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду	2	
	13.	Оформление стеклянной посуды для подачи напитков		
	Самостоятельная работа		6	2
	14.	Выполнение презентации: Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда. Современный европейский карвинг.		
	консультации		4	
	Всего по дисциплине:		72	

2.4 Содержание разделов дисциплины

2.4.1 Занятия лекционного типа

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
<i>7 семестр</i>			
1	Тема 1 Введение. Основы эстетики и дизайна	Предмет, задачи эстетики. Основные направления развития эстетики. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.	Р, У
2	Тема 2 Основы рисования и лепки	Основы рисунка. Геометрические композиции в рисунке. Орнамент. Цвет в композиции рисунка. Рисование с натуры. Формы создания скульптуры, инструменты и материал для лепки. Приемы и техника лепных изображений.	Р, У
3	Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Карвинг. Инструменты для украшения блюд. Правила украшения блюд. Украшения из овощей. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из овощей. Украшения из фруктов. Подготовка фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов. Проведение фламбирования блюд и кондитерских изделий Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок	Р, У
Примечание: Р – написание реферата, У – устный опрос			

2.4.2. Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
<i>7 семестр</i>			
1	Тема 2	Начальные упражнения по рисованию:	Р, У

	Основы рисования и лепки	проведение прямых линий в горизонтальном направлении и делении их на четное и нечетное число равных частей; проведение линий с вертикальными и наклонными параллелями. Рисование геометрических фигур: прямой, острый угол, тупой, квадрат, прямоугольник, трапеция, ромб, криволинейные очертания, элементы рукописных букв. Рисование орнаментов: виды орнаментов плоских, рельефных, ленточных, сетчатых, композиционно-замкнутых. Рисование с натуры объёмных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода и растений. Рисование с натуры: фруктов, овощей, грибов, ваз и корзин с цветами и фруктами. Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф). Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц	
2	Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Выполнения украшений из овощей Выполнения украшений из фруктов Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами Выполнение украшений из сахарной пасты Выполнения украшений из карамели Выполнения латте-арта Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду Оформление стеклянной посуды для подачи напитков	Р, У
Примечание: Р – написание реферата, У – устный опрос			

2.4.3. Практические занятия (Лабораторные занятия) не предусмотрены.

2.4.4 Содержание самостоятельной работы (Примерная тематика рефератов)

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой при подаче хлеба и холодных закусок.
2. Какую посуду применяют для подачи первых блюд?
3. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд?
4. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
5. Какие рюмки и бокалы предназначены для подачи белого, красного столовых вин и шампанского?
6. В какой посуде подают горячие закуски?

7. Какую посуду используют для подачи вторых горячих блюд под соусом?
8. Укажите назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.
9. Перечислите основные виды столового белья.
10. Какое назначение пирожковой тарелки?
11. Какие соусы подают в фарфоровом соуснике?
12. Какие соусы подают в металлическом соуснике?
13. Какая отличительная особенность бульонной чашки?
14. Назовите отличительные особенности чайного и кофейного сервизов.
15. Какая отличительная особенность рыбного ножа?
16. Дайте характеристику менажницы (кабареты).
17. Какое назначение шейкера?
18. Какие размеры тарелок: столовой, закусочной и пирожковой?
19. Назовите отличительные особенности десертных тарелок.
20. Назовите характерную отличительную особенность рейнвейной рюмки.
21. Почему рекомендуют крахмалить белье?
22. Какова особенность ткани, используемой для столового белья?
23. Назовите размеры салфеток для обеденного стола.
24. Чем отличается хрустальная посуда от простой стеклянной?
25. Что следует учитывать при сервировке столов?
26. От чего зависит сервировка столов?
27. Какая посуда используется при дневной (минимальной) сервировке столов?
28. Почему в дневное время, как правило, не ставится закусочная тарелка перед посетителем?
29. Дайте характеристику последовательности сервировки стола?
30. Какие салфетки используют при дневной сервировке?
31. Назовите отличительные особенности сервировки в вечернее время.
32. Какое расстояние должно быть между столовыми приборами при сервировке?
33. Как правильно накрыть стол скатертью?
34. В каких случаях производится досервировка стола?

2.4.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа учащихся является важнейшей формой учебно-воспитательного процесса.

Основная цель самостоятельной работы при изучении дисциплины – закрепить теоретические знания, полученные в ход лекционных занятий, а также сформировать практические навыки подготовки в области естествознания.

Самостоятельная работа учащихся в процессе освоения дисциплины включает:

- изучение основной и дополнительной литературы по предмету;
- изучение (конспектирование) вопросов, вызывающих затруднения при их изучении;
- работу с электронными учебными ресурсами;
- изучение материалов периодической печати, интернет ресурсов;
- подготовку к тестированию;
- подготовку к практическим и лабораторным занятиям,
- выполнение домашних заданий.

Наименование раздела, темы	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
Тема 1 Введение. Основы эстетики и дизайна	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. 2. Слукин, В.М. Проектирование световой среды интерьеров жилых и общественных зданий : учебно-методическое пособие / В.М. Слукин, Л.Н. Смирнов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральская государственная архитектурно-художественная академия» (ФГБОУ ВПО «УралГАХА»). - 3-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург : УралГАХА, 2014. - 77 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7408-0201-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436742 3. Кривцун, О. А. Эстетика : учебник для СПО / О. А. Кривцун. — М., 2014. — 549 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AEF9DA30-2238-499E-B6CC-3618FA17FB40.
Тема 2 Основы рисования и лепки	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. 2. Слукин, В.М. Проектирование световой среды интерьеров жилых и общественных зданий : учебно-методическое пособие / В.М. Слукин, Л.Н. Смирнов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральская государственная архитектурно-художественная академия» (ФГБОУ ВПО «УралГАХА»). - 3-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург : УралГАХА, 2014. - 77 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7408-0201-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436742 3. Кривцун, О. А. Эстетика : учебник для СПО / О. А. Кривцун. — М., 2014. — 549 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AEF9DA30-2238-499E-B6CC-3618FA17FB40.
Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	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 . 2. Слукин, В.М. Проектирование световой среды интерьеров жилых и общественных зданий : учебно-методическое пособие / В.М. Слукин, Л.Н. Смирнов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральская государственная архитектурно-художественная академия» (ФГБОУ ВПО «УралГАХА»). - 3-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург : УралГАХА, 2014. - 77 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7408-0201-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436742 3. Кривцун, О. А. Эстетика : учебник для СПО / О. А. Кривцун. — М., 2014. — 549 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AEF9DA30-2238-499E-B6CC-3618FA17FB40 .
--	---

3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для изучения естествознания предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения аудиторных и внеаудиторных занятий с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В процессе обучения применяются образовательные технологии личностно-деятельностного, развивающего и проблемного обучения. Обязателен лабораторный практикум по разделам дисциплины.

В учебном процессе наряду с традиционными образовательными технологиями используются компьютерное тестирование, тематические презентации, интерактивные технологии.

3.1.Образовательные технологии при проведении лекций

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1.	Тема 1 Введение. Основы эстетики и дизайна	Классическая лекция	4
2.	Тема 2 Основы рисования и лепки	дискуссия	4
3.	Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	дискуссия	12
		всего	20
		В том числе интерактивных технологий	16

3.2. Образовательные технологии при проведении практических занятий (лабораторных работ)

№	Тема занятия	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1.	Тема 2 Основы рисования и лепки	Диспут по теоретическим вопросам. Выполнение заданий индивидуально с групповым обсуждением итогов	14
2.	Тема 3 Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Дискуссия по теоретическим вопросам. Выполнение заданий индивидуально с групповым обсуждением итогов	14
3.	всего		28
4.	В том числе интерактивных технологий		28

4. Условия реализации программы дисциплины

4.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: аудиторий. Оборудование и технические средства учебного кабинета:

- Специализированная мебель и системы хранения (доска классная, стол и стул учителя, столы и стулья ученические, шкафы для хранения учебных пособий, системы хранения таблиц и плакатов);
- технические средства обучения (рабочее место учителя: компьютер учителя, видеопроектор, экран, лицензионное ПО);
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплект стендов).

4.2 Информационное обеспечение обучения

- Операционная система Microsoft Windows (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- Пакет программ Microsoft Office Professional Plus (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- K-Lite Codec Pack — универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);

- Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бесплатно).

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. 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.

5.2. Дополнительная литература:

1.Слукин, В.М. Проектирование световой среды интерьеров жилых и общественных зданий : учебно-методическое пособие / В.М. Слукин, Л.Н. Смирнов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральская государственная архитектурно-художественная академия» (ФГБОУ ВПО «УралГАХА»). - 3-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург : УралГАХА, 2014. - 77 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7408-0201-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436742>

2. Кривцун, О. А. Эстетика : учебник для СПО / О. А. Кривцун. — 3-е изд., перераб. и доп. — М., 2014. — 549 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AEF9DA30-2238-499E-B6CC-3618FA17FB40.

5.3. Периодические издания:

1. Журнал «Интерьер+Дизайн»
2. Журнал «Архитектура. Строительство. Дизайн.»
3. Электронная библиотека "Издательского дома "Гребенников" (www.grebennikon.ru);
4. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

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

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

6.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков профессиональным циклом предусмотрены практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующей темы и закрепляются самостоятельной внеаудиторной работой студентов по рекомендуемым преподавателем источникам.

Для развития навыков самостоятельной работы предусмотрена организация самостоятельной работы студентов на занятиях при освоении нового материала посредством работы с законодательными документами, иными нормативно-правовыми актами и учебниками.

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

Основными формами самостоятельной работы студентов являются:

1. Конспектирование научной литературы.
2. Подготовка докладов по отдельным темам программы.
3. Анализ специальной литературы.
4. Обзор новейших научных работ (монографий, статей).

Самостоятельная работа студентов организуется с учетом времени изучения той или иной темы по учебному плану. Основной формой контроля самостоятельной работы студентов являются практические/семинарские занятия.

Изучение учебной дисциплины «Профессиональная эстетика и дизайн» завершается сдачей зачета. Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, практических занятиях и в процессе самостоятельной работы.

В период подготовки к зачету обучающиеся вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только скрепляют полученные знания, но и получают новые.

Подготовка к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в билетах.

Литература для подготовки к зачету рекомендуется преподавателем либо указана в учебно-методическом комплексе. Для полноты учебной информации, и ее сравнения, лучше использовать не менее двух учебников. Обучающийся вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии научной аргументации. Основной упор делает не на теоретическую составляющую материала, а на практическую часть исследуемой отрасли права, раскрываемую в ходе практических занятий преподавателем.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где

учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к зачету обучающимся необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем.

Зачет проводится устно по перечню вопросов, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа преподаватель может задать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы по дисциплине для выявления полноты усвоенных знаний. На подготовку к ответу по вопросам билета дается 20 минут с момента получения им вопроса.

Важным условием выставленной оценки является правильная речь с использованием профессиональной лексики. Зачет является формой итоговой оценки качества освоения образовательной программы по дисциплине. Вопросы, выносимые на зачет, доводятся до сведения обучающихся за месяц до сдачи зачета.

Преподаватель принимает зачет только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки. Результат зачета объявляется непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетную ведомость и зачетную книжку. Если в процессе зачета обучающийся использовал недопустимые дополнительные материалы (шпаргалки, технические средства), то преподаватель имеет право изъять дополнительные материалы на время проведения зачета и вернуть их обучающемуся после окончания зачета.

При выставлении оценки преподаватель учитывает знание фактического материала по программе, степень активности обучающегося на практических занятиях, логику, структуру, стиль ответа культуру речи, манеру общения, готовность к дискуссии, аргументированность ответа, уровень самостоятельного мышления, использование научных точек зрения и методов в ответе.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ЗАЧЕТЕ:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если вопросы раскрыты, изложены логично, без существенных ошибок, показано умение работать с нормативными актами, продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов, допускаются незначительные ошибки;

– оценка «не зачтено» выставляется, если не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не умение работать с нормативным материалом.

7.ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

7.1 Паспорт фонда оценочных средств

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Профессиональная эстетика и дизайн» осуществляется преподавателем в процессе освоения материала: опросы в устной и письменной форме, проверка конспектов, выполненных заданий, тестирование, самостоятельная работа студентов. В качестве форм и методов текущего контроля использованы домашние контрольные работы, практические занятия, тестирование, написание рефератов и др.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:		
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.		УО, ПРВ
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:		
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;		УО, ПРВ
Примечание: УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос; ПРВ – проверка конспектов, выполненных заданий, рефератов, тестирование и т.д.		

7.2. Критерии оценки знаний

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

Результаты обучения (формируемые компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общекультурные компетенции (ОК):		

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	уметь: Пользоваться нормативной и специальной литературой; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Проявлять свою творческую индивидуальность; знать: Основные понятия и направления в области эстетики; Категорий 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; 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.	УО, ПКР, ПРВ
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.		
Профессиональные компетенции (ПК):		
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	уметь: Органолептически оценивать качество сырья для	УО, ПРВ

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	приготовления украшений; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;	
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность; знать: 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.	
Примечание: УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос; ПРВ – проверка конспектов, рефератов, выполненных заданий, тестирование и т.д.		

7.3. Оценочные средства для проведения для текущей аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Устный опрос	Средство проверки знаний, полученных на лекционных и семинарских занятиях по определенному разделу или теме.	Комплект контрольных вопросов, для

			проведения опроса
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы реферативных работ
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий в практическим занятиям
5	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.	Комплект заданий

7.4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.

7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации

1. Понятие об эстетической культуре.
2. Задачи эстетической культуры.
3. Категории эстетики.
4. Области эстетической деятельности.
5. Стили архитектуры в общественном питании.
6. Искусство как вид эстетической деятельности.
7. Понятие дизайна, его виды.
8. Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации.

9. Взаимосвязь дизайна и стиля.
10. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания.
11. Стили одежды.
12. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей.
13. Эстетическое воспитание персонала общественного питания.
14. Эстетические чувства.
15. Эстетический вкус.
16. Культура оформления интерьера.
17. Требования к оформлению интерьера в общественном питании.
18. Мебель для предприятий общественного питания.
19. Дизайн и цветочная аранжировка.
20. Музыка в ресторане.
21. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей.
22. Современные стили предприятий общественного питания..
23. Интерьер как основа имиджа предприятий общественного питания..
24. Класс предприятий и решение интерьера.
25. Стил ь и архитектурный интерьер предприятий общественного питания.
26. Современные средства организации интерьеров.
27. Эстетическая требования к оформлению интерьера. Свет и цвет в интерьере предприятий общественного питания.
28. Взаимосвязь внешнего оформления и внутреннего интерьера предприятий общественного питания. Имидж предприятия как средство рекламы.

7.4.2 Примерные экзаменационные задачи на зачет

Не предусмотрено.

8. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Порядок обучения инвалидов и студентов с ограниченными возможностями определен Положением КубГУ «Об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены образовательные технологии, учитывающие особенности и состояние здоровья таких лиц.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Не предусмотрено.

РЕЦЕНЗИЯ

по учебной дисциплине

ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

В рабочей программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Кроме того, цели и задачи изучения модуля соотнесены с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационно-справочные системы («Консультант плюс», СПС «Гарант»).

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

РЕЦЕНЗЕНТ:

ООО «ВЕСНА»

Директор ресторана «ЧО-ЧО»



К.В. Мусаев

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Министерстве юстиции 11.06.2014 № 32672.

В рабочей программе ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Цели и задачи изучения модуля связаны с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Формируемые компетенции обучающегося в результате освоения профессионального модуля рабочей программы ОП.11 Профессиональная эстетика и дизайн по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации. Указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения.

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

Все разделы рабочей программы по профессиональному модулю направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Заключение:

Программа может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Руководитель КСП КУБГУ



М.А. Шудренко