

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

Курс 4 семестр 7

Количество часов - 76 час.

лекционных - 20 час.

практических – 32 час.

консультации - 4 час.

самостоятельной работы - 20 час.

**Цель 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.

**Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

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.

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

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.
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

Знать	<p>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.</p>
Уметь	<p>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</p>

### Содержание и 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	30	12	18	6

Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий				
Консультации	-	-	-	4
Всего по дисциплине	<b>52</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>24</b>

**Курсовые проекты (работы): не предусмотрены**

**Интерактивные образовательные технологии,** используемые в аудиторных занятиях: выполнение заданий индивидуально с групповым обсуждением итогов, диспут по теоретическим вопросам, лекция-дискуссия.

**Вид аттестации:** зачет.

**Основная литература:**

1. Одегов, Ю. Г. Эргономика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Г. Одегов, В. Н. Сидорова, М. Н. Кулапов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 157 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02611-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437055>.

Автор: Гаспарян Норета Овсеповна