

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Ивановский филиал

Утверждено  
на заседании совета Ивановского филиала  
протокол № \_\_\_\_\_ от « 28 » 02 2014  
Председатель совета *Арефьева Н.Т.*



Кафедра Коммерции, технологии и прикладной информатики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.7.2 Эстетика ресторанной продукции**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного  
дела

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки Прикладной бакалавриат

Рецензенты:

1. Коробова О.О.- к.э.н., доцент кафедры «Менеджмент» РЭУ им. Г.В. Плеханова ИФ.

2. Ефимова О. Г.- к.т.н., доцент кафедры «МТСМ» ИВГПУ

---

---

Дисциплина «Эстетика ресторанной продукции» относится к технологическим дисциплинам отрасли блока Б1 вариативной части. В содержательной части программы приводятся цели, задачи дисциплины, требования к уровню освоения, объем дисциплины, виды учебной работы, а иак же содержание и виды занятий по темам курса

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

---

Составитель: \_\_\_\_\_ / Фомина Н.В., к.и.н., доцент, кафедра КТиПИ.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры Коммерции, технологии и прикладной информатики

протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / Васильчук Е.С., к.э.н., доцент  
(подпись)

Согласовано \_\_\_\_\_

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «Эстетика ресторанной продукции», утверждены на заседании кафедры Коммерции, технологии и прикладной информатики  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Васильчук Е.С.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета \_\_\_\_\_,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу « \_\_\_\_\_ », название дисциплины  
утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета \_\_\_\_\_,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу « \_\_\_\_\_ », название дисциплины  
утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета \_\_\_\_\_,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

## Содержание

<b>I. Организационно методический раздел.....</b>	<b>5</b>
Цель дисциплины.....	5
Учебные задачи дисциплины.....	5
Место дисциплины в структуре ООП ВПО.....	5
Требования к результатом освоения содержания дисциплины.....	5
Формы контроля.....	6
<b>II. Содержание программы учебной дисциплины.....</b>	<b>7</b>
Содержания разделов дисциплины.....	7
Обеспечение содержания дисциплины.....	9
<b>III. Образовательные технологии.....</b>	<b>9</b>
<b>IV. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>	<b>11</b>
Рекомендуемая литература.....	11
Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников:.....	11
Перечень рекомендуемых обучающих, справочно-информационных, контролирующих и прочих компьютерных программ, используемых при изучении дисциплины:.....	11
Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).....	11
<b>V. Тематический план изучения дисциплины.....</b>	<b>12</b>
<b>VI. Фонд оценочных средств.....</b>	<b>13</b>
<b>VII. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины</b>	
<b>VIII. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или )опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций</b>	
Приложение 1.....	

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## **Цель дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» является:

- дать будущим специалистам в области ресторанного бизнеса систематизированные знания основ дизайна и карвинга блюд, технологии приготовления ресторанной продукции, позволяющие грамотно организовать работу службы питания в предприятиях разной категории.

## **Учебные задачи дисциплины:**

Задачами дисциплины являются:

- ознакомить с дизайном, карвингом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;
- сформировать понимание эстетического восприятия и оформления блюд и изделий, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям.

*Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)*

Дисциплина «Эстетика ресторанной продукции» относится к вариативной части учебного плана.

## **Объем дисциплины и виды учебной работы**

Показатель объема дисциплины	Всего часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 з.е.	
Объем дисциплины в часах	72 час.	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	32	12
Объем аудиторной работы (всего)	30	8
в том числе:		
• лекции	12	4
• практические занятия	18	4
Объем электронного обучения		
в том числе:		
• лекции		
• практические занятия		
Самостоятельная работа (всего)	40	60

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Введение в профессию», «Технология и организация рабочих процессов»

Для успешного освоения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции», студент должен:

1. Знать элементы технологии, процессы производства приготовления продукции (ОК – 7, ПК - 1), .
2. Уметь использовать полученные знания в трудовой деятельности (ПК – 8, ПК - 21).
3. Владеть навыками по приготовлению полуфабрикатов, обработке овощей и фруктов по оформлению кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских и булочных изделий (ПК – 4).

Изучение дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Технология и организация предприятий питания», «Технология кулинарной продукции за рубежом», «Сервисные технологии».

### ***Требования к результатам освоения содержания дисциплины***

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

#### **ОК-7-способностью к самоорганизации и самообразованию**

В результате освоения компетенции **ОК- 7** студент должен:

1. **Знать:** принципы построения организационных структур и распределения функций управления;
2. **Уметь:** управлять работой коллектива и работать в команде
3. **Владеть:** практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

**ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.**

В результате освоения компетенции **ПК-4** студент должен:

1. **Знать:** особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
2. **Уметь:** разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;
3. **Владеть:** методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

**ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов**

В результате освоения компетенции **ПК-17** студент должен:

1. **Знать:** структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи

2. **Уметь:** использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

3. **Владеть:** методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

#### ***Формы контроля***

*Текущий и рубежный контроль* осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

#### *Промежуточная аттестация в 2 семестре – зачет*

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)	Образовательные технологии
1.	Введение	Предмет и задачи курса, его содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана. Методы учебной деятельности и система контроля знаний.	ОК – 7, ПК - 4, ПК - 17	<u>Знать:</u> принципы построения организационных структур и распределения функций управления. принципы построения организационных структур и распределения функций управления <u>Уметь:</u> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде. <u>Владеть:</u> навыками критического восприятия информации. навыками критического восприятия информации	Лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы
2.	Понятие карвинга. Украшение бортов тарелки. Вырезание фигурок из яиц	Классификация инструментов. Стадии производственного процесса производства, их краткая характеристика. Термины и определения. Карбование овощей. Использование карбованных овощей в украшениях. Создание рисунка из овощей в одной плоскости	ОК – 7, ПК - 4, ПК - 17	<u>Знать:</u> методы и приемы философского анализа проблем, принципы построения организационных структур и распределения функций управления., структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства	Лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы. Обсуждение подготовленных студентами эссе



				<p>продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p><u>Уметь:</u> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, получать и обрабатывать экономическую информацию., управлять работой коллектива и работать в команде., разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками критического восприятия информации, навыками критического восприятия информации., методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами</p>	
3.	Техника вырезания мелких украше-	Инструменты, материалы. Пропорции	ОК – 7, ПК - 4, ПК - 17	<p><u>Знать:</u> структуру производства предприятий питания,</p>	Лекции, лабораторные

	<p>ний для оформления холодных и рыбных блюд. Техника вырезания цветов «роза-тюльпан». Технология вырезания листьев из зеленых овощей. Техника вырезания цветов «шишка»</p>	<p>украшений. Подготовка овощей, последовательность обработки, хранение готовых изделий.</p>		<p>его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и техно-логических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p><u>Уметь:</u> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>	<p>работы, самостоятельные работы. Обсуждение подготовленных студентами эссе</p>
4.	<p>Техника вырезания «лилий» и «хризантем» для оформления</p>	<p>Инструменты, материалы. Пропорции украшений. Подготовка овощей, последовательность</p>	<p>ОК – 7, ПК - 4, ПК - 17</p>	<p><u>Знать:</u> принципы построения организационных структур и распределения функций управления. принципы построения</p>	<p>Лекции, лабораторные работы, самостоятельные</p>

	холодных и рыбных блюд	обработки, хранение готовых изделий.		<p>организационных структур и распределения функций управления, особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.</p> <p><u>Уметь:</u> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде., использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками критического восприятия информации. методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.</p>	<p>работы. Обсуждение подготовленных студентами эссе</p>
--	------------------------	--------------------------------------	--	--	--

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» используются следующие образовательные технологии:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- Лекции;
- Лабораторные работы
- Самостоятельная работа студентов;
- Консультации преподавателей.
- Интерактивные лекции
- Обсуждение подготовленных студентами эссе

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Деловая игра

## **IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Рекомендуемая литература**

#### **Базовый учебник:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие /Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.

#### **Основная литература по дисциплине:**

2. Культура ресторанного сервиса : Учеб.пособие /В. Г. Федцов. – М.: Дашков и К°, 2009.

3. Логотип и фирменный стиль : рук-во дизайнера : пер. с англ./Д. Эйри. – СПб.: Питер, 2012.

4. Рудольф Биллер «Как украсить блюдо?» М., АСТ Пресс 2009.

5. Мари Эльза Лобо «Украшение из овощей и фруктов» - М., Арт-родник, 2008.

#### **Дополнительная литература:**

6. Иофина И. украшение блюд из фруктов и овощей –М., Мир книг, 2008.

7. С.Кикки Вкусные украшения из овощей – М., Арт-родник, 2008.

8. Украшение блюд: Цветы из овощей /М. Е. Кузнецова. – 2-е изд., испр. – М.: Олма-Пресс, 2003.

9. А.В.Мишина «Карвинг мастер-класс», 2010 г.

10. Изделия и украшения из шоколада : учеб.пособие : [гриф ФИРО] / С. Н. Кузнецова. – М.: КноРус, 2013.

11. Журналы: «Питание и общество», «Пять звезд», «Ресторанный бизнес»

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. [www.karving.ru](http://www.karving.ru)
2. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

### **Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

<b>№ п/п</b>	<b>Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем</b>	<b>Номера тем</b>
1.	Компьютерная программа Microsoft Word, Excel, Consultant Plus, Iiko, Трактир	1-7

## Обеспечение содержания дисциплины

### Тема 1. Введение

**Литература: Б-1, Д-9.**

Предмет и задачи курса, его содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана. Методы учебной деятельности и система контроля знаний. Объем – 2 ч (лекция).

### Тема 2. Понятие карвинга. Украшение бортов тарелки. Вырезание фигурок из яиц

**Литература: Б-1, О-2, Д-8.**

**Вопросы для самопроверки:** 1. Что включает в себя понятие карвинг? 2. По каким признакам подразделяется кулинарная продукция для карвинга? 3. Чем отличаются различные техники нарезки?

**Вопросы и задания для самостоятельной работы:** 1. Ознакомиться с инструментами для карвинга, которые используются для кулинарной обработки пищевых продуктов.

**Эссе, рефераты или доклады по теме**

1. Карбование как способ изменения конфигурации овощей.
2. Виды растительного сырья для карвинга.

### Тема 3. Техника вырезания мелких украшений для оформления холодных и рыбных блюд. Техника вырезания цветов «роза-тюльпан». Технология вырезания листьев из зеленых овощей Техника вырезания цветов «шишка»

**Литература: Б-1, О-3.**

**Вопросы для самопроверки:** 1. Что понимается под карбованием овощей? 2. Какие овощи можно карбовать? 3. В интервале каких температур следует нагревать некоторые овощи перед карбованием? 4. Какие вещества образуются в результате окисления овощей на воздухе? 5. Как влияет кислород воздуха на внешний вид карбованных овощей?

**Вопросы и задания для самостоятельной работы.** 1. Научиться карбовать морковь, огурцы, лимон, репу.

**Эссе, рефераты или доклады по теме**

- Пространственное расположение продуктов на блюде.  
Виды инвентаря для карвинга продуктов. Обзор рынка.

### Тема 4. Техника вырезания «лилий» и «хризантем» для оформления холодных и рыбных блюд

**Литература: Б-1, О-5, Д-10.**

**Вопросы для самопроверки:** 1. Из каких овощей нарезаются листья? 2. Какиеразмеры и формы листьев предпочтительны? 3. Какова последовательность действий? 4. Как хранят готовые изделия?

**Вопросы и задания для самостоятельной работы.** 1. Закрепить навыки по вырезанию листьев.

**Эссе, рефераты или доклады по теме**

Использование карвинга в ресторанах Европы.

Использование карвинга в ресторанах Москвы.

### **Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)**

Дисциплина «Эстетика ресторанной продукции» обеспечена: компьютерные классы, программное обеспечение, проектор, ноутбук.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

(очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/рубежного контроля
		Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения			формы	часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные		лекции	практические занятия			
						формы	часы					
1.	Введение	2	—	2		Интерактивные лекции	2			П.з.	6	Пр.
2.	Понятие карвинга. Украшение бортов тарелки. Вырезание фигурок из яиц	2	6		8	Интерактивные лекции	2			П.з	12	Пр.,Ди
3.	Техника вырезания мелких украшений для оформления холодных и рыбных блюд. Техника вырезания цветов «роза-тюльпан». Технология вырезания листьев из зеленых овощей Техника	4	6		10	Интерактивные лекции Обсуждени эпод готовл енных студ ентами эссе	4			П.з	12	Пр.,Ди

	вырезания цветов «шишка»											
4.	Техника вырезания «лилий» и «хризантем» для оформления холодных и рыбных блюд	4	6		10	Интерактивные лекции Обсуждени эподепод готовл енных студ ентами эссе	2			П.з	10	Пр.
КСР (контроль за сам. раб. студента)					2	10 (35%)						
<b>Итого:</b>		<b>12</b>	<b>18</b>		<b>30</b>						<b>40</b>	<b>зачет</b>
<b>Всего по дисциплине</b>					<b>32</b>						<b>40</b>	<b>72</b>

**(заочная форма обучения)**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/рубежного контроля
		Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения			формы	часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные		лекции	практические занятия			
						формы	часы					
1.	Введение	1	1		2	Интерактивные лекции	2			П.з.	10	Пр.



2.	Понятие карвинга. Украшение бортов тарелки. Вырезание фигурок из яиц	1	1		2	Интерактивные лекции	2			П.з	20	Пр.,Ди
3.	Техника вырезания мелких украшений для оформления холодных и рыбных блюд. Техника вырезания цветов «роза-тюльпан». Технология вырезания листьев из зеленых овощей. Техника вырезания цветов «шишка»	1	1		2	Интерактивные лекции Обсуждени епод го- товл ен- ных студ ен- тами эссе	4			П.з	15	Пр.,Ди
4.	Техника вырезания «лилий» и «хризантем» для оформления холодных и рыбных блюд	1	1		2	Интерактивные лекции Обсуждени епод го- товл ен- ных студ ен- тами эссе	2			П.з	15	Пр.
КСР (контроль за сам.раб. студента)					4	10 (35%)						

<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>8</b>					<b>60</b>	<b>зачет</b>
<b>Всего по дисциплине</b>				<b>12</b>					<b>60</b>	<b>72</b>

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

<b>№ п/п</b>	<b>Сокращение</b>	<b>Вид работы</b>
1.	Пр.	Практическая работа
2.	Д.и.	Деловая игра
3.	П.з.	Выполнение письменной домашней работы

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова».

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

### 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (см. таблицу раздела II и раздел VIII)

#### Тематика контрольных работ по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»

Необходимым этапом самостоятельной работы для студентов над программным материалом является выполнение контрольной работы по предложенному варианту.

Контрольная работа - это самостоятельная работа студента с литературой, ответы на поставленные вопросы и выполнение конкретных заданий, она должна показать умение студента кратко и четко отвечать на поставленные в теме вопросы, подбирать и использовать необходимые для ответа материалы.

Цель конкретной работы - привить навыки самостоятельного изучения учебного материала, закрепление знаний по изучаемой дисциплине.

Контрольная работа должна быть выполнена в установленные учебным графиком сроки, по правильному варианту и сделана аккуратно, грамотно.

#### Оформление текстового документа

Вопросы следует писать полностью, указав их номер, а затем приступать к ответу.

Получив контрольную работу после проверки, студент должен ознакомиться с рецензией и с учетом замечаний доработать отдельные вопросы.

Незачтенная контрольная работа возвращается студенту, выполняется новая контрольная работа по указанному преподавателем варианту и сдается этому же преподавателю на проверку с незачтенной контрольной работой.

Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

Студенты, не выполнившие контрольные работы или получившие за них отрицательную оценку (незачет), к сдаче зачета не допускаются.

При написании и оформлении контрольных работ необходимо соблюдать следующие правила:

1. Текст печатается на стандартных листах формата А 4 с одной стороны **шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала)**, сноски, таблицы (шрифт – 12, через 1 интервал), с оставлением **полей**: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм.

Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25, **выравнивание – по ширине без отступов.**

2. В работе используется сквозная нумерация страниц, включая библиографию и приложения. На первой странице (титульном листе) номер не ставится, оглавление работы нумеруется цифрой 2. **Номер страницы** проставляется арабскими цифрами **в правом верхнем углу страницы.**

Каждая часть, библиография, приложения начинаются с новой страницы.

3. Для контрольной работы используется титульный лист установленной формы. На титульном листе необходимо указать название учебного заведения, вид работы, название учебной дисциплины, факультет, группу, фамилию и инициалы автора работы, шифр, фамилию преподавателя.

4. Таблицы, рисунки должны иметь порядковый номер и название.

5. Приложения должны иметь порядковый номер (Приложение 1 и т.д.)...

6. Объем работы от 10 до 15 страниц без приложений.

7. Завершает работу список использованных литературных источников, которых должен быть оформлен строго в соответствии с установленными правилами.

В исключительных случаях при рукописном исполнении контрольной работы текст должен быть написан разборчиво и грамотно и в соответствии требованиям.

### **Варианты контрольной работы**

Вариант контрольной работы выбирается в соответствии со списком в классе журнала.

#### **Вариант 1**

1. Эстетика как философская наука.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 2**

1. Предмет эстетики.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 3**

1. Методы и функции эстетики.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из круп и бобовых.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 4**

1. Формы эстетической деятельности.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из кролика.

4. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 5**

1. Категории эстетического.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 6**

1. Системы эстетических категорий.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из рыбы.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 7**

1. Эстетическая деятельность.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 8**

1. Основные направления эстетики в общественном питании.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из круп и макаронных изделий.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 9**

1. Элементы, формирующие эстетические показатели.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из нерыбных продуктов моря.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 10**

1. Характеристика цвета.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из яиц и творога.
3. Составить меню на день (завтрак, обед, ужин) с указанием времени приема пищи для туристов из Канады.

#### **Вариант 11**

1. Цветовые композиции.
2. Требования эстетики к оформлению разнообразных супов (с гарниром и без).
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 12**

1. Основные правила составления композиции.
2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 13**

1. Варианты композиции.
2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 14**

1. Средства передачи композиции.
2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

### **Вариант 15**

1. Ароматические свойства продукции.
2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

### **Вариант 16**

1. Образование вкусовых и ароматических веществ.
2. Требования эстетики к оформлению горячих сладких блюд.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

### **Вариант 17**

1. Добавки, улучшающие аромат пищевых продуктов и напитков.
2. Требования эстетики к оформлению холодных и замороженных сладких блюд.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

### **Вариант 18**

1. Дегустация.
2. Требования эстетики к оформлению горячих и холодных безалкогольных напитков.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

### **Вариант 19**

1. Эстетические свойства продукции.
2. Требования эстетики к оформлению алкогольных смешанных напитков и коктейлей (посуда, гарнир, лед).
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

### **Вариант 20**

1. Роль эстетических свойств в создании потребительских предпочтений посетителей.
2. Требования эстетики к оформлению национальных блюд и кулинарных изделий русской кухни.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 21**

1. Эстетика оформления и подача закусок, блюд, напитков. Виды оформления.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни (по выбору студента 3-4 страны).

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 22**

1. История развития карвинга. Инструменты и приспособления для карвинга.

2. Требования эстетики к оформлению кондитерских изделий.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **Вариант 23**

1. Основные приемы карвинга при изготовлении украшений для закусок и салатов.

2. Требования эстетики к оформлению горячих и холодных соусов.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Курсовая работа по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» не предусмотрена.

#### **Вопросы к зачету**

1. Предмет эстетики.
2. Задачи эстетики.
3. Система категорий эстетики.
4. Основные категории эстетики
5. Композиция, стили европейских композиций. Ресторанная флористика.
6. Цветоведение. Понятие, сущность, цветовой круг. (хроматические, ахроматические).
7. Контраст и нюанс.
8. Народное искусство и традиции.
9. Дизайн, его виды.



10. Эстетика как философская наука.
11. Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции.
12. Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии.
13. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.
14. Связь эстетических свойств готовой продукции и общим интерьером стола и зала.
15. Эстетические свойства готовой продукции, их показатели: форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.
16. Средства и приёмы формирования эстетических свойств готовой продукции: основное и вспомогательное сырьё, отделочные материалы, украшения.
17. Класс предприятий и решение дизайна кулинарной продукции.
18. Дизайн сервировки стола. Принципы эстетического оформления стола.
19. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
20. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Продукция из картофеля, овощей и грибов.
21. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.
22. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Продукция из мяса и мясопродуктов.
23. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
24. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.
25. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Продукция из яиц, яичепродуктов и творога.
26. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Супы.
27. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Холодные блюда и закуски.
28. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.  
Сладкие блюда.

29. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.

Напитки.

30. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.

Мучные кулинарные изделия.

31. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке).

32. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Цветовая гамма изделий.

33. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.

34. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Национальный колорит.

35. Дизайн оформления коктейлей. Подбор посуды.

36. Дизайн оформления коктейлей. Подбор гарнира.

37. Дизайн оформления коктейлей. Лед при приготовлении и подаче коктейлей.

38. Взаимосвязь дизайна и стиля.

39. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания.

## **VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (<http://www.rea.ru>)

<b>Вид учебных занятий</b>	<b>Организация деятельности студента</b>
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить

	внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Контрольная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Эссе	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

## VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

### *Формирование балльной оценки по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»*

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен/ зачет)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

#### **1. Посещаемость**

В соответствии с утвержденным учебным планом подготовки бакалавров по дисциплине предусмотрено:

- 12 лекционных и 18 практических занятий. За посещение 1 занятия студент набирает 1,1 балла.

#### **2. Текущий и рубежный контроль**

Расчет баллов по результатам текущего и рубежного контроля:

Форма контроля	Наименование раздела/ темы, выносимых на контроль	Форма проведения контроля (тест, контр. работа и др. виды контроля в соответствии с Положением)	Количество баллов, максимально
<b>1. Текущий и рубежный контроль</b>	Понятие карвинга. Украшение бортов тарелки. Вырезание фигурок из яиц	Практическая работа, деловая игра	<b>8</b>
	Техника вырезания мелких украшений для оформления холодных и рыбных блюд. Техника вырезания цветов «роза-тюльпан». Технология вырезания листьев из зеленых овощей Техника вырезания цветов «шишка»	Практическая работа, деловая игра	<b>7</b>

	Техника вырезания «лилий» и «хризантем» для оформления холодных и рыбных блюд	Практическая работа	5
<b>Всего</b>			<b>20</b>

### 3. Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по решению методической комиссии кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляются в виде следующей таблицы:

Наименование раздела/ темы дисциплины	Вид работы	Количество баллов
Техника вырезания мелких украшений для оформления холодных и рыбных блюд. Техника вырезания цветов «роза- тюльпан». Технология вырезания листьев из зеленых овощей Техника вырезания цветов «шишка»	Индивидуальная работа	10
Техника вырезания «лилий» и «хризантем» для оформления холодных и рыбных блюд	Индивидуальная работа	10
<b>ИТОГО</b>		<b>20</b>

### 4. Промежуточная аттестация

Зачет по результатам изучения учебной дисциплины «эстетика ресторанной продукции» в 2 семестре проводится устной форме. Зачет состоит из 2 теоретических вопросов и 4 простых практических заданий.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 10 баллов каждый;
- практические задания – по 5 баллов за каждое.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

#### Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»

50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

**Карта обеспеченности дисциплины « \_\_\_\_\_ »  
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

ОНЦ/центр гуманитарной подготовки/кафедральный кластер \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

ОПОП ВО по направлению подготовки/специальности \_\_\_\_\_  
(код) (название)

Уровень подготовки \_\_\_\_\_  
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

№п /п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. академика Л.И. Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов в (чел.) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой = 1 (при наличии в ЭБС или = (колонка 4/ колонка 7) (и отсутствии в ЭБС)
			количество печатных экземпляров (шт.) <sup>2</sup>	наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература<sup>4</sup></b>							
	<b>Всего</b>						
<b>Дополнительная литература<sup>5</sup></b>							
	<b>Всего</b>						
<b>Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы</b>							
	<b>Всего</b>						

<sup>1</sup> Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается;

<sup>2</sup> При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература – 0,5 экз. на 1 студента, дополнительная литература – 0,25 экз. на 1 студента);

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС;

<sup>4</sup> Не более 3-х наименований (базовый учебник включается в список основной литературы);

<sup>5</sup> Не менее 5 наименований

**Пример заполнения**

№п /п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. академика Л.И. Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел.) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1 (при наличии в ЭБС); или =(колонка 4/ колонка 7) (при отсутствии в ЭБС)
			количество печатных экземпляров (шт.) <sup>2</sup>	наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Управленческое консультирование: Учебное пособие / М.М. Соколова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 215 с.: ISBN 978-5-16-005150-5	×	да, ЭБС «Znanium»	×	×	1
2	Управленческое консультирование: Учебник /В.В. Петрова	М.: Университетская книга - 320 с.: ISBN 978-5-16-005250-6	48	нет	2	100	0,5

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Согласовано:

Начальник отдела комплектования НИБЦ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

<sup>1</sup> Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается;

<sup>2</sup> При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература – 0,5 экз. на 1 студента, дополнительная литература – 0,25 экз. на 1 студента);

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС;