



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й      Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

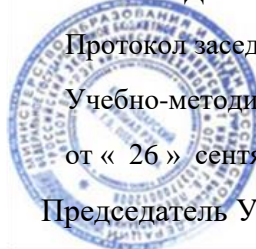
УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания

Учебно-методического совета

от « 26 » сентября 2017г. № 1

Председатель УМС  Г.Л.Авагян



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.ДВ.03.02.02 ЭСТЕТИКА РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Для студентов приема 2016 г.

**Направление подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль)  
«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар  
2017

**Рецензенты:**

1. Авагян Ю.Г.- к.т.н., доцент кафедры менеджмента Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова.
2. Балашова И.В. – к.э.н., доцент, заместитель директора по УВР филиала МГТУ в п. Яблоновском.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Эстетика ресторанной продукции»:**

**Цель изучения дисциплины** - - формирование у студентов необходимых знаний по основам композиции и эстетических требований в области дизайна и оформления кулинарной продукции.

1) **Задача** дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» – изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков, эстетику оформления блюд;

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**



С.М. Цикуниб, к.т.н., доцент, кафедра торговли и общественного питания

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от «10» сентября 2017 г. № 2



Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

С.Н. Дьянова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ</b> .....	4
1.1 Цель дисциплины.....	4
1.2 Учебные задачи дисциплины.....	4
1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования).....	4
1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы.....	5
1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	5
1.6 Формы контроля.....	6
1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	7
<b>II.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	8
<b>III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b> .....	10
<b>IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	10
4.1 Рекомендуемая литература.....	10
4.2Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины .....	11
4.3Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	12
4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	12
4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов).....	13
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	13
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b> .....	15
6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО .....	15
6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	15
6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО .....	15
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	18
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	19
<b>Приложения:</b>	
1. Тематический план изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» для студентов заочной формы обучения.	

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» - является формирование у студентов необходимых знаний по основам композиции и эстетических требований в области дизайна и оформления кулинарной продукции.

## 1.2 Учебные задачи дисциплины

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Воспитывать у студентов нравственно-эстетические стимулы к труду, формировать нравственное понимание прекрасного в труде, привить эстетический вкус;
2. Изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков;
3. Изучить эстетику оформления блюд;
4. Ознакомить с эстетикой архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей.

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

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

Дисциплина изучается в 6 семестре студентами очной формы. Соответственно дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Сервисная деятельность предприятий питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания».

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

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

Изучение дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин как: «Управление качеством ресторанной продукции», «Технология ресторанного сервиса».

## 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатель объёма дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4	
Объем дисциплины в часах	144	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	44,25	12,25
1. Аудиторная работа (Ауд.), всего:	42	10
в том числе:		
• Лекции, в т.ч. интерактивные часы ( )	14 (4)	4 (2)
• лабораторные занятия, в т.ч. интерактивные часы ( )	-	-
• практические занятия, в т.ч. интерактивные часы ( )	28 (8)	6 (2)
2. Электронное обучение (Элек.)	2	2
3. Индивидуальные консультации (ИК) (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ)	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР), всего:	99,75	131,75
в том числе:		
самостоятельная работа в семестре (СР)	-	128
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	3,75

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

## 1.5 Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие общепрофессиональные профессиональные компетенции:

**ОПК-2** - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

В результате освоения компетенции **ОПК-2**– студент должен:

1. **Знать:** основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции.

2. **Уметь:** разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;

3. **Владеть:** способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ОПК-3** - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества

производимой продукции и услуг установленным нормам.

В результате освоения компетенции **ОПК-3** – студент должен:

1. **Знать:** эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;
2. **Уметь:** пользоваться основной и справочной литературой по эстетике общественного питания;
3. **Владеть:** способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

**производственно-технологическая деятельность:**

**профессиональные задачи:**

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания.

**ПК-1-** способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-1** – студент должен:

1. **Знать:** средства измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.
2. **Уметь:** использовать полученные знания в практической деятельности.
3. **Владеть:** способностью организовать и осуществлять технологический процесс 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:** приоритеты в сфере производства продукции питания,
2. **Уметь:** обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
3. **Владеть:** готовностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

## **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине в виде следующих работ: лекции, практические занятия, КСР, зачет.

Промежуточная аттестация проводится в 6 семестре для очной формы обучения – **зачет с оценкой**

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.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им.Г.В.Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Эстетика ресторанной продукции», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 2.1.

Таблице 2.1.

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)	Образовательные технологии
Тема 1. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.	<p>Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.</p> <p>Эстетика и дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции предприятий общественного питания.</p> <p>Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания.</p> <p>Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания.</p> <p>Размеры и пропорции изделий, и их влияние на эстетическое восприятие.</p> <p>Роль рекламы в повышении культуры обслуживания.</p>	ОПК-2, ОПК-4	<p><b>Знать:</b> Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.</p> <p><b>Уметь:</b> организовать свою самостоятельную работу по изучению основной и дополнительной литературы.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками сбора и анализа информации.</p>	лекция Собеседование доклады
Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей.	<p>Подготовка к обслуживанию посетителей.</p> <p>Основные требования к помещениям залов.</p> <p>Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью</p>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-4	<p><b>Знать:</b> Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью.</p> <p><b>Уметь:</b> организовать обслуживание посетителей</p> <p><b>Владеть:</b> навыками сбора и анализа информации.</p>	Семинары Практическое занятие доклады



<p>Тема 3. Дневное и вечернее обслуживание.</p>	<p>Требования, предъявляемые к сервировке столов.  Дневная и вечерняя сервировка столов.  Эстетика и дизайн оформления блюд.  Встреча посетителей.  Прием заказа.  Расчет с посетителями.</p>	<p>ОПК-2,  ОПК-4,  ПК-1,  ПК-4</p>	<p><b>Знать:</b> требования, предъявляемые к сервировке столов.  <b>Уметь:</b> организовать встречу посетителей.  <b>Владеть:</b> навыками дневной и вечерней сервировки столов.</p>	<p>Интерактивная лекция  Практическое занятие  Семинары  Собеседование с элементами дискуссии  Реферат</p>
<p>Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.</p>	<p>Обслуживание приемов и банкетов.  Сервировка банкетных столов, банкета-фуршета, приема-коктейля. Понятие карвинга. Специальные формы обслуживания посетителей.</p>	<p>ОПК-2,  ОПК-4,  ПК-1,  ПК-4</p>	<p><b>Знать:</b> специальные формы обслуживания посетителей.  <b>Уметь:</b> организовать обслуживание приемов и банкетов.  <b>Владеть:</b> навыками сервировки банкетных столов, банкета-фуршета, приема-коктейля.</p>	<p>Лекция  Практическое занятие  Семинар  Собеседование  Рефераты</p>

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические и семинарские занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- консультации преподавателей;
- подготовка докладов, рефератов;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим (семинарским) занятиям, выполнение индивидуальных заданий, работа с литературой.

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

- интерактивные лекции
- дискуссии;
- обсуждение подготовленных студентами докладов, рефератов.

#### 3. Электронные методы обучения

Электронные методы обучения обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей.

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

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: [kaftpreu@mail.ru](mailto:kaftpreu@mail.ru)) консультации.

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

#### 4.1 Рекомендуемая литература

##### Основная литература

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.

2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. - 248 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=430602>

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. - 212 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=415315>

##### Нормативно-правовые документы (<http://www.consultant.ru/>):

1. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен, и доп. от 21.06.01 № 389

2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

3. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»

4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

### **Дополнительная литература**

1. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп. М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 284 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=430365>

2. Дизайн технологии создания и продвижения инновационной продукции на потребительский рынок. Научная статья в журнале «Дизайн – ревью». Издательство: Издательско-просветительский центр "Дизайн-квартал" (Казань), 2008- с.15-19.

<http://elibrary.ru/item.asp?id=15596373>

3. Кочнова К.А. Этика, эстетика и культура обслуживания в общественном питании. Учебное пособие. Н.Новгород, 2009, 74с.

4. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=469955>

5. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшевская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.

<http://www.znanium.com/bookread.php?book=232724>

### **4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Компьютерное и мультимедийное оборудование возможное применение (при чтении лекций по отдельным темам или практических занятий)

- операционная система Microsoft,

- электронная библиотека курса;

-ссылки на Интернет ресурсы:

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

4. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

5. Справочно – правовая система «Консультант плюс».

6. [www.karving.ru](http://www.karving.ru)

7. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

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

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции», включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в таблице 4.1.

Таблица 4.1

Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
1. Электронно-библиотечная система ИЗДАТЕЛЬСКОГО ДОМА "ИНФРА-М".	Темы 1-4
2. Правовая система Гарант.	Темы 1-4
3. Справочная правовая система КонсультантПлюс.	Темы 1-4

### **4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

#### **Тема 1. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.**

**Литература** О-1; О-2; НТД- 2; НТД-3; Д-1.

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.
2. Эстетика и дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции предприятий общественного питания.
3. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания.
4. Размеры и пропорции изделий, и их влияние на эстетическое восприятие.
5. Роль рекламы в повышении культуры обслуживания.

#### **Задания для самостоятельной работы:**

- 1) Эстетика кулинарной продукции и ее роль в повышении культуры обслуживания.
- 2) Виды, направления и принципы применения критериев дизайна на практике.
3. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания.
4. Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания.

#### **Тематика рефератов, докладов:**

1. Форма изделия, виды, принципы художественного формообразования.
2. Размеры и пропорции изделий, и их влияние на эстетическое восприятие.
3. Композиция, виды и средства композиции, связь элементов композиции.
4. Цвет, значение цвета в формообразовании кулинарных изделий, эстетика цвета: первичные цвета, цветовой круг, цветовая гармония.
5. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения.

#### **Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов**

**Литература** О-1; О-2; О-3; НТД- 2; НТД-5; Д-1; Д-2.

### **Вопросы для самопроверки:**

1. Обслуживание приемов и банкетов.
2. Сервировка банкетных столов.
3. Сервировка банкета-фуршета.
4. Сервировка приема-коктейля.
5. Специальные формы обслуживания посетителей.
6. Что включает в себя понятие карвинг?
7. По каким признакам подразделяется кулинарная продукция для карвинга?
8. Чем отличаются различные техники нарезки?
9. Пространственное расположение продуктов на блюде.

### **Задания для самостоятельной работы:**

1. Техника вырезания мелких украшений для оформления холодных и рыбных блюд.
2. Техника вырезания цветов «роза-тюльпан».
3. Технология вырезания листьев из зеленых овощей
4. Техника вырезания цветов «шишка»
5. Научиться карбовать морковь, огурцы, лимон, репу.

### **Тематика рефератов, докладов:**

1. Обслуживание приемов и банкетов.
2. Специальные формы обслуживания посетителей.
3. Карбование как способ изменения конфигурации овощей.
4. Виды растительного сырья для карвинга.
5. Использование карвинга в ресторанах России.

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

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» используются:

1. Аудиторный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
2. Библиотека с читальным залом, фонд которой составляют учебная, методическая и учебно-методическая литература, научные издания.
3. Мультимедийное оборудование (проекторы, ноутбуки, компьютерные рабочие места и т.д.).
4. Раздаточные материалы.
5. Наглядные пособия.
6. Электронные учебные издания, представленные на цифровых носителях (CD, DVD) - учебники, учебные и учебно-методические пособия и др.

## **V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Тематический план изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.1.

Таблица 5.1

Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа*, час., формы	Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения	Катт	ИК, Катт			
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего	в т.ч. интерактивные формы обучения, формы /часы лекции						Практические занятия
Тема 1. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания	2	4		6	-	-		-		20 Лит.	устный опрос
Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей.	4	6		10	-	-	2	-		30 Лит.	устный опрос, доклад
Тема 3. Дневное и вечернее обслуживание.	4	10		14	И. л./2	През /2		-		25 Лит..	устный опрос, защита реферата с презентация
Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.	4	8		12	И. л./2	През /2				24,75 Лит.	устный опрос, защита реферата с презентация
<b>Итого</b>	<b>14</b>	<b>28</b>		<b>42</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>99,75</b>	<b>Зачет с оценкой</b>
<b>Всего</b>				<b>42</b>			<b>2</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>99,75</b>	<b>144</b>

\*Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием инновационных методов обучения» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5.2.

Таблица 5.2

Сокращение	Вид работы
1. През.	Выполнение письменной работы с презентацией
2. И.л.	Интерактивная лекция
3. Лит.	Работа с литературой

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

Оценочные средства по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова». ФОС хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

### **6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО**

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

### **6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

### **6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

#### **6.3.1 Тематика курсовых работ**

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

#### **6.3.2 Вопросы к зачету с оценкой**

1. Основные правила сервировки стола.
2. Принципы организации обслуживания по типу «Шведский стол».
3. Эстетические требования, предъявляемые к интерьеру ресторана.
4. Основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.
5. Характеристика подачи блюд «в обнос».
6. Организация банкет-чая. Способы подачи чая.
7. Эстетические требования к производственному интерьеру.
8. Правила подачи горячих напитков.
9. Подготовка зала к обслуживанию.
10. Характеристика «русского способа» подачи блюд.
11. Эстетические требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.
12. Характеристика «английского способа» подачи блюд.
13. Обязанности метрдотеля.
14. Организация банкет-кофе.
15. Требования, предъявляемые к официанту.

16. Особенности подачи буфетной продукции.
17. Эстетические требования к сервировке столов для банкета-фуршета.
18. Особенности подачи холодных блюд и закусок.
19. Характеристика столового белья, используемого на предприятиях общественного питания.
20. Особенности подачи горячих закусок.
21. Правила подбора алкогольных напитков к блюдам.
22. Особенности подачи супов.
23. Характеристика фарфоровой и фаянсовой столовой посуды.
24. Организация банкета-фуршета
25. Эстетические требования, предъявляемые к цветовому решению интерьеров предприятий общественного питания.
26. Особенности подачи горячих мясных блюд.
27. Характеристика металлической столовой посуды.
28. Особенности подачи сладких блюд.
29. Эстетические требования, предъявляемые к цветовому решению интерьеров предприятий общественного питания.
30. Особенности подачи безалкогольных напитков.
31. Эстетические требования, предъявляемые к освещению залов предприятий общественного питания.
32. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
33. Характеристика столовых приборов.
34. Особенности подачи винно-водочных изделий.
35. Правила составления меню. Виды меню.
36. Организация банкета-коктейля.
37. Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами.
38. Особенности подачи горячих рыбных блюд.
39. Характеристика банкета с частичным обслуживанием официантами.
40. Особенности подачи горячих овощных блюд.

**Критерии оценки:**

**«зачтено»** (50-100 баллов) - выставляется студенту при глубоком и полном раскрытии вопросов контрольной работы, полных, последовательных, грамотных и логически излагаемых ответах с приведением достаточного количества примеров, на основе анализа нескольких современных литературных источников;

**«незачтено»** (менее 50 баллов) - выставляется студенту при недостаточном раскрытии вопросов контрольной работы на основе анализа одного литературного источника; если работа является плагиатом.

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную, четырех балльную

100-балльная система оценки	Традиционная 4-балльная система оценки
85-100 баллов	Оценка «отлично»
70-84 балла	Оценка «хорошо»
50-69 баллов	Оценка «удовлетворительно»
менее 50 баллов	Оценка «неудовлетворительно»



### **6.3.3 Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям**

#### **Тематика рефератов, докладов (темы 1-4):**

1. Форма изделия, виды, принципы художественного формообразования.
2. Размеры и пропорции изделий, и их влияние на эстетическое восприятие.
3. Композиция, виды и средства композиции, связь элементов композиции.
4. Цвет, значение цвета в формообразовании кулинарных изделий, эстетика цвета: первичные цвета, цветовой круг, цветовая гармония.
5. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения.
6. Эстетические требования к столовым приборам.
7. Эстетические требования к столовой посуде.
8. Эстетические требования к столовому белью.
9. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания.
10. Основные эстетические требования к интерьеру предприятий общественного питания.
11. Отличительные особенности дневной и вечерней сервировки столов.
12. Современные требования к оформлению и отпуску блюд и кулинарных изделий.
13. Гармоничность размера, формы, цвета, отделочных элементов.
14. Единство всех составных частей и элементов.
15. Эстетика и дизайн оформления блюд.
16. Обслуживание приемов и банкетов.
17. Специальные формы обслуживания посетителей.
18. Карбование как способ изменения конфигурации овощей.
19. Виды растительного сырья для карвинга.
20. Использование карвинга в ресторанах России.

### **6.3.4 Типовые задания к интерактивным занятиям.**

#### **Вопросы для обсуждения на интерактивной лекции (тема 3):**

1. Требования, предъявляемые к сервировке столов.
2. Дневная и вечерняя сервировка столов.
3. Современные требования к оформлению и отпуску блюд и кулинарных изделий.
4. Гармоничность размера, формы, цвета, отделочных элементов.
5. Единство всех составных частей и элементов оформления (сочетание гарнира по форме и величине нарезки продуктов, вкусу и цвету).

### **6.3.5 Типовые задания к занятиям в электронной форме обучения.**

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

**1. Электронный практикум (2 часа) по теме 2. «Подготовка к обслуживанию посетителей»**

Задание 1. Изучить основы сервировки стола.

Режим доступа <https://www.youtube.com/watch?v=oBIFPORd3H0>

Задание 2. Изучить особенности обслуживания банкетов.

Режим доступа [https://www.youtube.com/watch?v=jMI\\_n-P6iio](https://www.youtube.com/watch?v=jMI_n-P6iio)

Задание 3. Получить практические навыки по оформлению и подаче блюд.

Режим доступа <https://www.youtube.com/watch?v=VmnWbCTuJMU>

Лекционный курс по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» обеспечен off-line консультациями по электронной почте [kaftpreu@mail.ru](mailto:kaftpreu@mail.ru) ведущего преподавателя.

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИН

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» представлены в нормативно-методических документах:

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

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

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

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» представлена в таблице 7.1:

Таблица 7.1

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать 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, 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 (безопасность, вредные и травмирующие факторы, экологическая ситуация, чрезвычайные события, ликвидация последствий ЧС) и др.
Семинарские (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, обсуждение докладов и рефератов и др.
Доклад с презентацией	Поиск литературы и составление библиографии, использование до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу практического занятия.
Устные ответы	Ответы на устные вопросы при текущем контроле. Выступление студента при ответе на поставленный вопрос является основной формой контроля и оценки его успеваемости. Когда контроль проводится в форме устного выступления, от студента требуется умение в сжатые сроки подготовить свой ответ, убедительно выступить и правильно ответить на дополнительные вопросы.

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

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

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 8.1:

Таблица 8.1

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	40
Итого	100

### **8.2.Посещаемость**

В соответствии с утвержденным учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» предусмотрено:

6 семестр- 42ч. : 14 час. лекционных, 28 час. практических занятий. За посещение одного занятия студент набирает 0,95 балла.

### **8.3.Текущий контроль**

#### **8.3.1 Расчет баллов по результатам текущего контроля**

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 1 семестре представлен в таблице 8.2:

Таблица 8.2

Форма контроля	Наименование темы, выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1.Роль эстетики в повышении культуры обслуживания	устный опрос, обсуждение докладов	2
	Тема 2.Подготовка к обслуживанию посетителей.	устный опрос, обсуждение докладов	6
	Тема 3. Дневное и вечернее обслуживание.	устный опрос, обсуждение докладов	6
	Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.	устный опрос, обсуждение докладов	6
<b>Всего</b>			<b>20</b>

### **8.3.2 Курсовая работа не предусмотрена**

### **8.3.3. Критерии оценки заданий к практическим (семинарским) занятиям**

#### **Критерии оценивания реферата, доклада:**

**2 балла** - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

**1,5 баллов** - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

**1 балл** - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

**0,5 балла** - выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, присутствуют частые случаи фактов плагиата;

**0 балла** - выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора (других авторов).

При оценивании реферата нулём баллов он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приёма рефератов.

Не получив максимальный балл, студент имеет право с разрешения преподавателя доработать реферат, исправить замечания и вновь сдать реферат на проверку.

### **Критерии оценки устного ответа студента:**

При оценке устных ответов студентов по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» учитываются следующие критерии:

1. Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.

2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.

3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

**2 балла** - оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

**1,5 баллов** - оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускаются одна - две неточности в ответе.

**1 балл** - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

**0 балла** - оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

### **8.3.4 Критерии оценивания задания к интерактивным занятиям**

Каждая форма интерактивного занятия нацелена на формирование у студентов навыков коллективной работы, а также навыков формулирования собственных выводов и суждений относительно проблемного вопроса. Вместе с тем, формы проведения предусмотренных занятий различаются, поэтому критерии оценивания устанавливаются отдельно для каждой формы занятий. Максимальный балл за участие в круглом столе, учебной дискуссии или деловой игре – 3 балла.

#### **Критерии оценивания работы студента в учебной дискуссии**

**3 балла** - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления (1,4 балла); понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер (1 балл); Принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков (0,6 балла).

### 8.3.5 Критерии оценки выступления с использованием электронной презентации

5 баллов выставляется студенту, если соответствует:

- структура - количество слайдов соответствует содержанию и продолжительности выступления (для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 12-15 слайдов); наличие титульного слайда; наличие информации об авторах; оформлены ссылки на все использованные источники

- текст на слайдах - текст на слайде представляет собой опорный конспект (ключевые слова, маркированный или нумерованный список), без полных предложений; наиболее важная информация выделяется с помощью цвета, размера, эффектов анимации и т.д.

- наглядность - оформление слайдов соответствует теме, не препятствует восприятию содержания; для всех слайдов презентации используется один и тот же шаблон оформления; текст легко читается; презентация не перегружена эффектами.

- содержание - презентация отражает основные этапы исследования (проблема, цель, гипотеза, ход работы, выводы, ресурсы); содержит ценную, полную, понятную информацию по теме; ошибки и опечатки отсутствуют.

### 8.4 Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 8.3.

Таблица 8.3

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Тема 3. Дневное и вечернее обслуживание.	Презентация	10
Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.	Презентация	10
<b>Итого</b>		<b>20</b>

### 8.5 Промежуточная аттестация

Зачет с оценкой по результатам изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» в 6-м семестре проводится в устной форме и соответствует 40 баллам. Зачет с оценкой состоит из двух теоретических вопросов.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

-теоретические вопросы – по 10 баллов каждый;

-реферат, презентация -20 баллов

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Приведение суммарной балльной оценки к 4х балльной шкале производится следующим образом, таблица 8.4.

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную, четырех балльную

Таблица 8.4

100-балльная система оценки	Традиционная 4-балльная система оценки
85-100 баллов	Оценка «отлично» или «зачтено»
70-84 балла	Оценка «хорошо» или «зачтено»
50-69 баллов	Оценка «удовлетворительно» или «зачтено»
менее 50 баллов	Оценка «неудовлетворительно» или «незачтено»



**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В.Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Эстетика ресторанной продукции»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами»**

Кафедра торговли и технологии общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) "Технология и организация ресторанного дела"

Уровень подготовки бакалавриат


(бакалавриат, магистратура)

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания	М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2013. - 212 с	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд.	М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2014. - 248 с	20	да, ЭБС «Znanium»	x	14	1,4
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			20		x	14	1,4
<b>Дополнительная литература</b>							

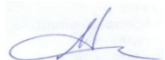


1	Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп.	6-е изд., перераб. и доп. М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 284 с.		да, ЭБС «Znanium»	x		1
2	Кочнова К.А. Этика, эстетика и культура обслуживания в общественном питании. Учебное пособие	Н.Новгород, 2009, 74с	10		x	14	0.7
3	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. -	М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.		да, ЭБС «Znanium»			1
4	Дизайн технологии создания и продвижения инновационной продукции на потребительский рынок. Научная статья в журнале «Дизайн – ревью».	Издательство: Издательско-просветительский центр "Дизайн-квартал" (Казань), 2008- с.15-19.		да, ЭБС «Elibrary»			1
5	5.Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская.	М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.		да, ЭБС «Znanium»			1
<b>Всего</b>			10		x	14	1,1

Преподаватель  С.М. Цикуниб  
(подпись)

Зав.кафедрой  С.Н. Дьянова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой  Е.Н. Редько  
(подпись)

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» для студентов заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа*, час., формы	Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения	Кат	ИК, Кат			
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего	в т.ч. интерактивные формы обучения, формы /часы						
лекции					Практические занятия						
Тема 1. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания	1	1		2	-	-		-		10 Лит	
Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей.	1	1		2	-	-	2	-		14 Лит.	
Тема 3. Дневное и вечернее обслуживание.	1	2		3	И. л./2	През./1		-		14 Лит.	
Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.	1	2		3	-	През./1				14 Лит.	
<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>131,75</b>	<b>Зачет с оценкой</b>
<b>Всего</b>				<b>10</b>			<b>2</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>131,75</b>	<b>144</b>

\*Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием инновационных методов обучения» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины

Сокращение	Вид работы
1. През.	Выполнение письменной работы с презентацией
2. И.л.	Интерактивная лекция
3. Лит.	Работа с литературой