



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

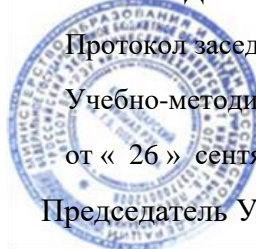
УТВЕРЖДЕНО

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 2017 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

I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	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
II.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	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
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	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
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	18
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	19
Приложения:	
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>Знать: Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.</p> <p>Уметь: организовать свою самостоятельную работу по изучению основной и дополнительной литературы.</p> <p>Владеть: 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>Знать: Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью.</p> <p>Уметь: организовать обслуживание посетителей</p> <p>Владеть: 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>Знать: требования, предъявляемые к сервировке столов. Уметь: организовать встречу посетителей. Владеть: 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>Знать: специальные формы обслуживания посетителей. Уметь: организовать обслуживание приемов и банкетов. Владеть: 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) 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. Ольшанская. 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
7. 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
Итого	14	28		42	4	4	2	0,25	-	99,75	Зачет с оценкой
Всего				42			2	0,25	-	99,75	144

*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

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 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
Всего			20

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
Итого		20

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)

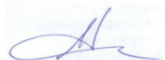
№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС			
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания	М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2013. - 212 с	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	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»	х	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.	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
Всего			20		х	14	1,4
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.	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
Всего			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.	
Итого	4	6		10	2	2	2	0,25	-	131,75	Зачет с оценкой
Всего				10			2	0,25	-	131,75	144

*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