

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Составитель :Бажанова.Н.В. -преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
<i>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	<i>4-7</i>
<i>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	<i>9-15</i>
<i>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	<i>16</i>
<i>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	<i>17</i>
<i>ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В ПРОГРАММУ.</i>	<i>18</i>

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭСТЕТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании по направлению подготовки в области организации обслуживания в организациях общественного питания и подготовки профессии рабочих должностей и служащих по программе профессиональной подготовке 16399 Менеджер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Ориентироваться в основных направлениях и группах эстетики в предприятиях индустрии питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Основные понятия и определения категории эстетики.
2. Основные стили в искусстве, направления моды, тенденции ее развития.
3. Основные понятия и определения эстетики.
4. Основные этапы развития эстетической мысли.
5. Эстетические чувства, оценки, взгляды, идеал.
6. Связь эстетического чувства с практической деятельностью человека.
7. Прикладные отрасли эстетики.
8. Категории и ценности эстетики.
9. Основные направления эстетики в общественном питании.
10. Эстетические требования к организации сферы обслуживания.
11. Эстетические показатели предприятия сферы обслуживания.

Содержание дисциплины ориентировано

на формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

на формирование общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа; самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
<i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i>	<i>63</i>
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	<i>42</i>
<i>в том числе:</i>	
<i> практические занятия</i>	<i>12</i>
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	<i>21*</i>
<i>1. Создание слайд-шоу в программе Power Point на тему: «Современная модная одежда для официантов».</i>	
<i>2.Изготовление композиции из различных материалов для оформления тематических столов.</i>	
<i>3. Реферирование тем: «Современный дизайн торгового зала ресторана» «Традиции оформления ресторана с учетом национальных мотивов».</i>	
<i>4.Посещение ресторанов, кафе, баров с целью ознакомления с дизайном интерьера оставление отчета.</i>	
<i>Изготовление композиций для оформления тематических столов.</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена.</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины: ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭСТЕТИКА

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
Раздел 1. Эстетика		10	
Тема 1.1. Понятие и направление развития эстетики.	Содержание учебного материала		
	<i>Эстетика: основные понятия и определения. Основные этапы развития эстетической мысли. Эстетические чувства, оценки, взгляды, идеал. Связь эстетического чувства с практической деятельностью человека. Прикладные отрасли эстетики.</i>	2	1
Тема 1.2. Основные категории эстетики	Содержание учебного материала		
	<i>Категории и ценности эстетики. Понятие прекрасного в действительности и в искусстве. Многообразие форм проявления прекрасного. Многообразие эстетических свойств. Взаимосвязь категорий. Основные направления эстетики в общественном питании. Эстетические требования к организации сферы обслуживания. Связь между эстетикой в организации сферы обслуживания и успехом предприятия. Эстетические показатели, обеспечивающие конкурентоспособность предприятия сферы обслуживания.</i>	2	2
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	2

Стиль и мода	<i>Фирменный стиль: понятие, возникновение, распространение. Фирменный стиль предприятия общественного питания. Мода: понятие, связь и отличие от стиля. Границы распространения моды, тенденции развития. Современная мода. Мода в сфере услуг общественного питания</i>	4	
	Самостоятельная работа <i>Создание слайд-шоу в программе Power Point на тему: «Современная модная одежда для официантов»</i>		
Раздел 2. Основные элементы искусства		17	
Тема 2.1 Композиция: понятие, сущность, приёмы и средства композиции.	Содержание учебного материала		
	<i>Композиция: понятие, сущность. Роль композиции во всех видах искусства. Основные законы композиции: цельность, типизация, контраст, подчиненность всех закономерностей и средств композиции идейному замыслу. Приемы композиции: золотое сечение, передача ритма, динамика статика, симметрия асимметрия, равновесие частей композиции, выделение сюжетно-композиционного центра. Средства композиции: формат, пространство, композиционный центр, равновесие, ритм, контраст, светотень, открытость и замкнутость, целостность.</i>	3	2
Тема 2.2. Флористика - как элемент интерьера.	Содержание учебного материала		
	<i>Флористика: понятие, применение в организациях общественного питания. Соответствие флористики тематики организации.</i>	2	3
	Практическое занятие	2	3

	<i>Выполнение абстрактных композиций из геометрических фигур с учетом основных законов, приемов и средств</i>		
	Самостоятельная работа <i>Изготовление композиции из различных материалов для оформления тематических столов</i>	4	3
Тема 2.3	Содержание учебного материала		
Орнамент: понятие, принципы создания орнамента, стилизация	<i>Орнамент: понятие. Принципы создания орнамента: стилизация, использование характерных элементов композиции (движение, подчинение всех частей орнамента единому ритму, стилю, образу, выявление смыслового центра и соотношение всех элементов), особый характер цвета (условность, локальность). Виды орнаментов, правила построения. Народное искусство и традиции. Виды народных промыслов, характеристика изделий.</i>	2	2
Тема 2.4	Содержание учебного материала		
Декоративно-прикладное искусство: понятие, понятие разновидности, тенденции развития	<i>Декоративно-прикладное искусство: понятие, понятие разновидности, тенденции развития. Стилевое решение одежды персонала в индустрии питания.</i>	2	3
	Практическое занятие <i>Выполнение различных видов орнамента в одном из исторических стилей разных эпох.</i>	2	3
Раздел 3. Эстетика и дизайн интерьера предприятий индустрии питания		36	

Тема 3.1 Дизайн и интерьер: понятие, возникновение. Виды и направления дизайна	Содержание учебного материала		
	<i>Дизайн: понятие, возникновение. Становление дизайна как профессиональной деятельности. Виды и направления дизайна. Способы и принципы применения критериев дизайна на практике. Роль дизайна в формировании комфортной предметной среды. Соответствие объекта дизайна функциональному назначению, культурной традиции, технологии массового производства, современному стилю, вкусам потребителя (потребностям).</i>	2	2
	Самостоятельная работа <i>Реферирование тем: «Современный дизайн торгового зала ресторана» «Традиции оформления ресторана с учетом национальных мотивов»</i>	4	3
Тема 3.2 Эстетика и дизайн интерьера предприятия: основные направления, средства и приёмы дизайна при создании фирменного стиля.	Содержание учебного материала		
	<i>Основные направления в развитии дизайна интерьера и экстерьера предприятий общественного питания. Внешний вид, дизайн фасада предприятия: облицовочный материал, конструкция входов, тенты, вывески, освещение. Структура и зоны интерьера. Интерьер производственных цехов и залов предприятий индустрии питания. Особенности интерьера ресторанов г.Уфы</i>	2	3

Тема 3.3 Производственный интерьер организаций общественного питания: основные направления в развитии дизайна интерьера.	Содержание учебного материала <i>Основные эстетические и технические требования к отделке интерьера. Цветовые и композиционные решения. Использование законов перспективы при составлении общего вида помещения. Варианты отделки и оформления стен, окон, потолков предприятий общественного питания. Принципы работы в системе: человек - цвет - функция - пространство. Организация открытого пространства. Использование предметов декоративно - прикладного искусства в оформлении интерьера. Оформление интерьера в национальных и местных традициях. Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для интерьера предприятия. Дизайн в создании имиджа предприятия и торговой марки. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля. Обеспечение единства стиля интерьера при выборе штор, жалюзи, портьер, светильников. Влияние эстетики интерьера на положительную установку получения услуг в предприятиях общественного питания.</i>	4	3
	Практическое занятие <i>Выполнение эскизов интерьеров различных помещений предприятий с использованием законов композиции, цветоведения, стилевого единства.</i>	2	3
Тема 3.4 Эстетические требования к оформлению блюд.	Содержание учебного материала <i>Подбор продуктов для оформления блюд, современный технологический подход и принципы сочетания продуктов для оформления с учётом состава ингредиентов. Подбор цветовой гаммы, национальный колорит, подбор посуды, загруженность тарелки, умеренность оформления.</i>	2	2

	<p>Практическое занятие <i>Разработка композиционных решений оформления тематических столов, Оформление меню для тематических столов. Оценка эстетического оформления готовой продукции по фотографиям. Создание экибаны на заданную тему.</i></p>	4	2
<p>Тема 3.5 Техническая эстетика и дизайн в ресторане. Эстетические требования к сервировке тематических столов.</p>	<p>Содержание учебного материала <i>Основные эстетические и технические требования к сервировке тематических столов, правила подбора дополнительных элементов для сервировки. Подбор столового белья с учётом цвета: посуды, приборов, соответствующего вида сложенной салфетки. Правила расположения предметов сервировки.</i></p>	2	2
	<p>Содержание учебного материала <i>Эстетические свойства готовой продукции: понятие, их показатели (форма, цвет, целостность, состояние поверхности). Средства и приемы формирования эстетических свойств (основное и вспомогательное сырье, отделочные материалы, украшения). Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции. Связь эстетических свойств продукции с общим интерьером стола и зала. Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.</i></p>	3	2
<p>Тема 3.6 Эстетические свойства готовой продукции. Средства и приемы формирования эстетических свойств</p>	<p>Практическое занятие <i>Применение декоративных элементов в оформлении блюд и закусок из</i></p>	2	3

	<i>овощей, яиц и других продуктов.</i>		
	Самостоятельная работа <i>Посещение ресторанов, кафе, баров с целью ознакомления с дизайном интерьера оставление отчета.</i> <i>Изготовление композиций для оформления тематических столов.</i>	9	2

Всего: 63 часа.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);*
- 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)*
- 3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (логические схемы, учебно-методические комплексы) на каждого обучающегося по темам практических работ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Егоров, П.А. Основы этики и эстетики: учебное пособие / П.А. Егоров.- М.: Кнорус, 2013.- 224 с.
2. Дараган М.В. Основы декоративно-оформительского искусства. - М., 2014 г. -456с.
3. Горбунова Т.В. Природа художественных идей: Искусство в системе общественного сознания. Л., 2013.
4. Лукьянов Б.Г. В мире эстетики - М.: Просвещение, 2015 г. -304с.
5. Зись А.Я. Искусство и эстетика. М., 2015.
6. Искусство и религия: История и современность. СПб., 2016.
7. Киященко Н.И. Эстетика, жизнь, искусство: (Итоги VIII Международного эстетического конгресса). М., 2013.
8. Кривцун О.А. Эстетика. М., 2013.
9. Неменский Б.М.. Мудрость красоты - М.: Просвещение, 2014 г. -171с.
10. Основы художественного ремесла. Пособие для учителя. В 2-х частях. -М.: Просвещение, 2014 г.-178с.
11. Ростовцев Н.Н.Рисунок. Живопись. Композиция. Хрестоматия. - М.: Просвещение, 2014 г.-333с.
12. Соловьев С.А. Декоративное Оформление. - М., 2015 г. .455с.
13. Хогарт У. Анализ красоты. - Л.: Искусство, 2015 г. -234с.
14. Шорохов Е. В. Композиция. - М.: Просвещение, 2013 г. -367с.
15. Панкратов Ф.Г., Баженов Ю.К. и др. Рекламная деятельность: Учебник для студентов высших учебных заведений. - 2-е издание, перераб. и доп. М.: ИВЦ «Маркетинг», 2016 г.-111с.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Эстетика и дизайн».
2. Журнал «Питание и общество»

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступна: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by.](http://vkus.by.)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступна: <http://>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практического занятия, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения	<i>Текущий контроль</i>
<i>ориентироваться в основных направлениях и группах эстетики в предприятиях индустрии питания</i>	<i>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий</i>
Знания	<i>Текущий контроль</i>
<i>основные понятия и определения категории эстетики</i>	<i>Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) во время аудиторных занятий</i>
<i>основные стили в искусстве, направления моды, тенденции ее развития</i>	
<i>основные понятия и определения эстетики</i>	
<i>основные этапы развития эстетической мысли</i>	
<i>эстетические чувства, оценки, взгляды, идеал</i>	
<i>связь эстетического чувства с практической деятельностью человека</i>	
<i>прикладные отрасли эстетики</i>	
<i>категории и ценности эстетики</i>	
<i>основные направления эстетики в общественном питании</i>	
<i>эстетические требования к организации сферы обслуживания</i>	
<i>эстетические показатели предприятия сферы обслуживания</i>	
<i>Итоговый контроль: дифференцированный зачет</i>	

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

<i>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;</i>	
БЫЛО	СТАЛО
<i>Основание:</i>	
<i>Подпись лица внесшего изменения</i>	