

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

Проскунина Ольга Васильевна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

ФТД.В.01 Эстетика общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Приобретение знаний об эстетике архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей, а также навыков сервировки стола, техники подачи блюд и напитков и эстетики оформления блюд.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеет навыками ведением учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает методы и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеет навыками

4	108/3	4	10		90	4	За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки			10		90		

Курс	Трудоемк ость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	108/3			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела (этапа) практики	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикат оров дости жения компете нций
			всего	Лекции	Семинарск ие занятия		Самостоятель ная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Раздел 1. Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания.									
1.1.	Роль эстетики в повышении культуры обслуживания. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания	4	2	2			15			
1.2.	Эстетические архитектурные решения предприятий общественного питания	4	2		2		15			
2.	2 раздел. Раздел 2. Подготовка к обслуживанию посетителей.									
2.1.	Основные требования к помещениям залов. Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью.	4	2	2			15			
2.2.	Требования, предъявляемые к столовому белью, посуде и приборам	4	2		2		15			
3.	3 раздел. Раздел 3. Правила сервировки и обслуживания посетителей.									
3.1.	Общие правила сервировки столов. Характеристика предварительной дневной сервировки. Предварительная сервировка столов в вечернее время	4	2		2		20			

4.	4 раздел. Раздел 4. Обслуживание приемов и банкетов.								
4.1.	Банкетная сервировка стола с полным обслуживанием официантами.	4	2		2		10		
4.2.	Контрольная работа	4	2		2				
5.	5 раздел. Промежуточная аттестация								
5.1.	Зачет по дисциплине	4							
	Промежуточная аттестация	За							
	Итого		108	4	10		90		
	Итого		108	4	10		90		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Роль эстетики в повышении культуры обслуживания. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания	Роль эстетики в повышении культуры обслуживания. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания.	2/2
Основные требования к помещениям залов. Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью.	Основные требования к помещениям залов. Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью.	2/-
Итого		4

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Эстетические архитектурные решения предприятий общественного питания	Эстетические архитектурные решения предприятий общественного питания	Пр	2/-/2
Требования,	Требования, предъявляемые к столовому	Пр	2/2/2

предъявляемые к столовому белью, посуде и приборам	белью, посуде и приборам		
Общие правила сервировки столов. Характеристика предварительной дневной сервировки. Предварительная сервировка столов в вечернее время	Общие правила сервировки столов. Характеристика предварительной дневной сервировки. Предварительная сервировка столов в вечернее время	Пр	2/2/2
Банкетная сервировка стола с полным обслуживанием официантами.	Банкетная сервировка стола с полным обслуживанием официантами.	Пр	2/-/2
Контрольная работа	Контрольная точка	Пр	2/-/2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания	15
Эстетические архитектурные решения предприятий общественного питания	15
Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью.	15
Требования, предъявляемые к столовому белью, посуде и приборам	15
Предварительная сервировка столов в вечернее время	20

Банкетная сервировка стола с полным обслуживанием официантами.	10
--	----

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Эстетика общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Эстетика общественного питания».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Эстетика общественного питания».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Эстетика общественного питания».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ().
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Роль эстетики в повышении культуры обслуживания. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания			
2	Эстетические архитектурные решения предприятий общественного питания			
3	Основные требования к помещениям залов. Эстетические требования к столовым приборам, посуде, белью.			
4	Требования, предъявляемые к столовому белью, посуде и приборам			
5	Общие правила сервировки столов. Характеристика предварительной дневной сервировки. Предварительная сервировка столов в вечернее время			
6	Банкетная сервировка стола с полным обслуживанием официантами.			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Эстетика общественного питания»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Оборудование предприятий общественного питания				x	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
ПК-1.3: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья		x			
	Научные основы производства продуктов питания			x		
	Научные основы производства продуктов функционального питания			x		
	Нутрициология			x		
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Основы рационального питания			x		
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				x	
	Проектирование предприятий общественного питания				x	
	Процессы и аппараты пищевых производств			x		
	Современные методы обработки пищевого сырья				x	
	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания			x		
	Товароведение продовольственных товаров			x		
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физиология питания			x		

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Эстетика общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Эстетика общественного питания» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Эстетика общественного питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Эстетика общественного питания»

Вопросы к зачету:

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.

Практико-ориентированные задания:

1. Разработать архитектурное решение предприятия общественного питания (любой концепции).
2. Разработать цветовое решение и схему искусственного освещения предприятия общественного питания (любой концепции).
3. Разработать логистику организации всех видов уборки на предприятии общественного питания.
4. Разработать логистику организации всех видов сервировки на предприятии общественного питания.
5. Предложить расчет потребности в тарелках для предприятия общественного питания в зависимости от меню и концепции.
6. Предложить расчет потребности в рюмках и бокалах для предприятия общественного питания в зависимости от меню и концепции.
7. Предложить схему организации обслуживания банкета.
8. Предложить схему организации обслуживания банкета-фуршета и приема-коктейля.
9. Предложить схему организации обслуживания банкета для иностранных гостей.
10. Предложить схему подготовки предприятия общественного питания к приему гостей.

Тематика рефератов:

1. Эстетические требования к архитектуре предприятий общественного питания.
2. Эстетические требования к интерьеру ресторанов, кафе и др., к цветовому решению, освещенности, озеленению, расстановке мебели, к использованию декоративно-художественных средств и др.
3. Отделочные материалы при оформлении интерьера.
4. Виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой при подаче хлеба и холодных закусок.
5. Посуда для подачи первых блюд.
6. Посуда для подачи вторых блюд.
7. Рюмки и бокалы для подачи белого, красного столовых вин и шампанского.
8. Основные виды столового белья.
9. Отличительные особенности сервировки в вечернее время.
10. Виды банкетов в зависимости от событий проведения торжества, по особенностям организации, по участию персонала и ассортименту блюд и напитков.
11. Характеристика банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.
12. Чайные и кофейные сервизы.

Примерные темы для собеседования:

1. Цель и задачи изучения эстетики в общественном питании.
2. Эстетика производственной среды.
3. Эстетические требования к обслуживающему персоналу.
4. Эстетические требования к оформлению блюд.
5. Виды посуды при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий.
6. Посуда для подачи горячих закусок.
7. Назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.
8. Соусники и бульонные чашки.
9. Правила дневной (минимальной) сервировки столов.
10. Характеристика последовательности сервировки стола.
11. Эстетические требования к сервировке банкетного стола.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Характеристика фарфоровой и фаянсовой столовой посуды;
2. Организация банкета-фуршета.

Практико-ориентированное задание:

1. Разработать цветное решение интерьера летнего кафе.

Типовая контрольная работа (аудиторная) для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Эстетические требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу;
2. Характеристика «английского способа» подачи блюд.

Практико-ориентированное задание:

1. Описать регламент банкетной сервировки стола с частичным обслуживанием официантами.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		http://www.biotechnolog.ru/prombt/prombt1_7.htm
2		http://chem21.info/info/1277365/
3		http://mikrobiki.ru/biotehnologii/biotehnologii/pischevaya-biotehnologiya.html
4		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Эстетика общественного питания» предусматривает изучение тем, в которых рассматриваются современные принципы организации технологического потока на перерабатывающих предприятиях, основные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на

качество пищевых продуктов, современные технологии глубокой переработки вторичного сырья животного происхождения, а также контроль качества пищевой продукции, средства и методы управления качеством продукции.

Дисциплина связана с другими учебными дисциплинами, в которых изучаются безопасность пищевой продукции, технология хранения и переработки продукции животноводства, технология хранения и переработки продукции растениеводства и другие.

Дисциплина «Эстетика общественного питания» предусматривает получение знаний в области организации технологического потока на перерабатывающих предприятиях, основных процессов пищевой технологии, их роли и влияния на качество пищевых продуктов, современных технологий глубокой переработки вторичного сырья животного происхождения, а также контроля качества пищевой продукции, средств и методов управления качеством продукции.

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса. Лекция представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем - лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Результатом прослушивания лекции для студентов является конспект. При написании конспекта хорошо оставлять свободные места, предусмотреть поля, так как при проработке материала с использованием книги бывает необходимо дополнить или скорректировать записи. Такая работа с конспектом приводит к глубокому пониманию и освоению предмета.

Практические занятия проводятся в виде практических работ (обсуждение контрольных и проблемных вопросов, решение практико-ориентированных заданий, рассмотрение примеров из практики отечественных предприятий и т.п.). Дисциплина «Эстетика общественного питания» носит прикладной характер, а следовательно, особое внимание при проведении практических занятий уделяется тем теоретическим положениям и практическим навыкам, которые могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Чтобы облегчить выполнение заданий, необходимо определить временные рамки. Еженедельная подготовка по данной учебной дисциплине требует временных затрат. Четкое фиксирование по времени регулярных дел, закрепление за ними одних и тех же часов – важный шаг к организации времени. При учете времени надо помнить об основной цели рационализации – получить наибольший эффект с наименьшими затратами. Учет – лишь средство для решения основной задачи: сэкономить время.

Важная роль в организации учебной деятельности отводится учебно-тематическому плану дисциплины, дающему представление не только о тематической последовательности изучения курса, но и о затратах времени, отводимом на изучение курса. Успешность освоения курса «Эстетика общественного питания» во многом зависит от правильно спланированного времени при самостоятельной подготовке (в зависимости от специальности от 2–3 до 5 часов в неделю).

При подготовке к занятиям по данной дисциплине необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Успешное изучение курса «Эстетика общественного питания» предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию курса.

Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Начиная изучение курса, студенту необходимо:

- ознакомиться с программой, изучить список рекомендуемой литературы. К программе курса необходимо будет возвращаться постоянно, по мере усвоения каждой темы в отдельности, для того чтобы понять: достаточно ли полно изучены все вопросы;

- внимательно разобраться в структуре курса «Эстетика общественного питания», в системе распределения учебного материала по видам занятий, формам контроля, чтобы иметь представление о курсе в целом, о лекционной и практической части всего курса изучения;

- обратиться к методическим пособиям по дисциплине, позволяющим ориентироваться в последовательности выполнения заданий.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Эстетика общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ доцент , канд. техн. наук Омаров Р.С.

Рецензенты

_____ доцент , канд. с.-х. наук Лесняк Т.С.

_____ доцент , канд. с.-х. наук Растоваров Е.И.

Рабочая программа дисциплины «Эстетика общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 16 от 24.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Эстетика общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 2 (ИДПО) протокол № 8 от 25.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____