

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 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

Целью освоения дисциплины «Эстетика общественного питания» является формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков в области эстетической организации процессов производства и обслуживания, а также создания привлекательного внешнего вида продукции и комфортной среды на предприятиях общественного питания.

В процессе освоения дисциплины ставятся следующие цели:

- изучение основ эстетики и их применения в сфере общественного питания;
- формирование представлений о принципах художественного оформления блюд и напитков;
- освоение методов создания гармоничной предметно-пространственной среды предприятий общественного питания;
- развитие навыков оценки эстетических характеристик продукции и сервиса;
- изучение влияния эстетических факторов на восприятие качества продукции и удовлетворенность потребителей;
- формирование знаний о современных тенденциях в оформлении и подаче 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	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• основные принципы эстетики и их применение в общественном питании;</li><li>• факторы, влияющие на визуальное восприятие качества и безопасности продукции (цвет, форма, подача);</li><li>• требования к оформлению блюд, напитков и организации пространства с учетом стандартов качества и сервиса.</li></ul> <p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• оценивать эстетические характеристики продукции и их влияние на восприятие качества;</li><li>• выявлять несоответствия в оформлении блюд и организации подачи;</li><li>• принимать решения по улучшению внешнего вида продукции и сервиса с учетом требований качества и безопасности.</li></ul> <p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• навыками эстетического оформления блюд и напитков;</li><li>• методами создания гармоничной и функциональной среды предприятия общественного питания;</li><li>• подходами к обеспечению качества продукции через управление ее визуальными и сенсорными характеристиками.</li></ul>

<p>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы и методы повышения эффективности технологических процессов в общественном питании;</li> <li>• роль эстетических факторов в оптимизации процессов производства и обслуживания;</li> <li>• современные подходы к стандартизации оформления и подачи продукции.</li> </ul> <p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать технологические процессы с точки зрения их эстетической и организационной эффективности;</li> <li>• выявлять недостатки в оформлении и подаче продукции, влияющие на качество и производительность;</li> <li>• разрабатывать мероприятия по улучшению технологических процессов с учетом эстетических требований.</li> </ul> <p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками оптимизации процессов оформления и подачи продукции;</li> <li>• методами стандартизации и регламентации эстетических элементов технологического процесса;</li> <li>• подходами к повышению эффективности работы персонала через внедрение эстетических стандартов.</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Эстетика общественного питания» является дисциплиной факультативной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Эстетика общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Барное дело

Сенсорный анализ

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Процессы и аппараты пищевых производств

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Санитария и гигиена питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Введение в пищевую промышленность

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Безопасность пищевой продукции

Основы рационального питания

Научные основы производства продуктов питания

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Технологическая практика

Экологическая экспертиза товаров

Биологическая безопасность товаров

Нутрициология

Научные основы производства продуктов функционального питания

Химия пищевых добавок

Освоение дисциплины «Эстетика общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

#### 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Эстетика общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	108/3	4	10		90	4	За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки			10		90		

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

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Эстетика общественного питания									
1.1.	Основы эстетики и оформление продукции общественного питания	4	6	2	4		46	Устный опрос, Реферат	ПК-1.1, ПК-1.3	
1.2.	Эстетика обслуживания и организация пространства предприятия	4	8	2	6		44	КТ 1	ПК-1.1, ПК-1.3	

1.3.	Зачет по дисциплине	4								ПК-1.1, ПК-1.3
	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
Основы эстетики и оформление продукции общественного питания	Эстетика сервиса и организация предметно-пространственной среды предприятий общественного питания. Стандартизация и оптимизация процессов подачи.	2/2
Эстетика обслуживания и организация пространства предприятия	Основы эстетики в общественном питании. Принципы композиции, цвета и формы. Эстетика оформления блюд и напитков.	2/-
Итого		4

### 5.2.1. Семинарские (практические) 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
Основы эстетики и оформление продукции общественного питания	Разработка схем сервировки и подачи блюд.	Пр	2/2/2
Основы эстетики и оформление продукции общественного питания	Анализ организации пространства и оформления зала предприятия питания.	Пр	2/-/2
Эстетика обслуживания и организация пространства предприятия	Анализ эстетических характеристик блюд (цвет, форма, композиция).	Пр	2/2/2
Эстетика обслуживания и организация пространства предприятия	Разработка вариантов оформления блюд с учетом принципов эстетики.	Пр	2/-/2
Эстетика обслуживания и	Оценка соответствия подачи продукции установленным стандартам.	Пр	2/-/2

организация пространства предприятия			
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы		Часы
1. Эстетика интерьера предприятий общественного питания. 2. Роль сервировки в восприятии качества обслуживания. 3. Стандартизация процессов подачи блюд. 4. Влияние освещения и цветовой среды на восприятие продукции. 5. Современные тренды в дизайне и подаче блюд.		46
1. Основы цветоведения и их применение в кулинарии. 2. Композиционные принципы в оформлении блюд. 3. Влияние эстетики на восприятие качества продукции. 4. Национальные и современные тенденции в оформлении блюд. 5. Ошибки в оформлении и подаче продукции.		44

## 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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Эстетика общественного питания».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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	Основы эстетики и оформление продукции общественного питания. 1. Эстетика интерьера предприятий общественного питания. 2. Роль сервировки в восприятии качества обслуживания. 3. Стандартизация процессов подачи блюд. 4. Влияние освещения и цветовой среды на восприятие продукции. 5. Современные тренды в дизайне и подаче блюд.	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
2	Эстетика обслуживания и организация пространства предприятия. 1. Основы цветоведения и их применение в кулинарии. 2. Композиционные принципы в оформлении блюд. 3. Влияние эстетики на восприятие качества продукции. 4. Национальные и современные тенденции в оформлении блюд. 5. Ошибки в оформлении и подаче продукции.	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1

## 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
4 курс		

КТ 1	Контрольная работа		30
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>30</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 курс			
КТ 1	Контрольная работа	30	<p>24-30 баллов (высокий уровень освоения) Критерии: Теоретические ответы полные, логичные, с использованием терминологии и примеров; Практическое задание выполнено точно, с обоснованием метода и корректными расчетами/действиями, обучающийся демонстрирует понимание взаимосвязей между теорией и практикой. Интерпретация: студент уверенно владеет материалом и способен применять знания в профессиональной деятельности.</p> <p>12-21 баллов (средний уровень освоения) Критерии: В теоретических ответах имеются неточности, но суть в целом раскрыта; Практическое задание выполнено частично верно: присутствуют ошибки в методике или расчетах, требуется корректировка аргументации и уточнение терминов. Интерпретация: студент овладел основами, но нуждается в дополнительной проработке тем.</p> <p>3-9 баллов (низкий уровень освоения) Критерии: Теоретические вопросы раскрыты слабо или неверно, без логики и научных понятий; Практическое задание выполнено неправильно или отсутствует; Интерпретация: освоение индикатора минимальное или отсутствует, необходима дополнительная подготовка.</p>

## Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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

### Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

#### Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

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

#### Теоретические вопросы

1. Понятие эстетики в общественном питании.
2. Роль эстетики в формировании качества продукции.
3. Основные принципы эстетики.
4. Понятие композиции в оформлении блюд.
5. Элементы композиции (форма, цвет, текстура).
6. Принципы гармонии и контраста.
7. Основы цветоведения.
8. Цветовые сочетания в кулинарии.
9. Влияние цвета на восприятие блюда.
10. Форма и структура блюда.
11. Баланс элементов на тарелке.
12. Пропорции и их значение.
13. Роль текстуры в восприятии блюда.
14. Декорирование блюд.
15. Гарнир как элемент оформления.
16. Соусы в оформлении блюд.
17. Современные техники подачи.
18. Минимализм в оформлении блюд.
19. Перегруженность композиции: причины и последствия.
20. Эстетика подачи напитков.
21. Выбор посуды для подачи.
22. Влияние формы посуды на восприятие блюда.
23. Температура подачи и ее значение.
24. Понятие сервировки стола.
25. Основные элементы сервировки.
26. Виды сервировки.
27. Эстетика обслуживания.
28. Роль персонала в формировании эстетики.
29. Внешний вид персонала.
30. Эстетика интерьера предприятия питания.
31. Цветовое оформление зала.
32. Освещение и его влияние.
33. Музыкальное сопровождение и атмосфера.
34. Организация пространства.
35. Зонирование помещений.
36. Влияние эстетики на поведение гостей.
37. Влияние эстетики на восприятие качества.

38. Национальные особенности оформления блюд.
39. Современные тенденции в гастрономии.
40. Фуд-дизайн и его роль.
41. Понятие стандартизации подачи.
42. Значение стандартов в работе предприятия.
43. Контроль качества оформления блюд.
44. Ошибки в оформлении блюд.
45. Ошибки в сервировке.
46. Ошибки в организации пространства.
47. Эстетика как фактор конкурентоспособности.
48. Влияние эстетики на продажи.
49. Психология восприятия пищи.
50. Влияние визуального восприятия на вкус.
51. Эмоциональное восприятие блюд.
52. Эстетика и бренд заведения.
53. Роль дизайна меню.
54. Визуальная идентичность предприятия.
55. Эстетика в массовом и специализированном питании.
56. Эстетика подачи в разных форматах заведений.
57. Роль инноваций в эстетике.
58. Влияние технологий на оформление блюд.
59. Эстетика и устойчивое развитие (эко-подача).
60. Значение эстетики в профессиональной деятельности технолога.

#### Практико-ориентированные задания

1. Оценить эстетическое оформление блюда и предложить улучшения.
2. Проанализировать цветовую композицию блюда.
3. Разработать вариант оформления блюда.
4. Подобрать посуду для подачи конкретного блюда.
5. Оценить правильность сервировки стола.
6. Выявить ошибки в оформлении блюда и предложить исправления.
7. Разработать схему подачи блюда.
8. Проанализировать влияние цвета на восприятие блюда.
9. Разработать рекомендации по улучшению подачи.
10. Оценить эстетическое оформление напитка.
11. Проанализировать интерьер предприятия питания.
12. Предложить улучшения оформления зала.
13. Разработать стандарты подачи блюда.
14. Оценить работу персонала с точки зрения эстетики.
15. Проанализировать ошибки сервировки.
16. Разработать концепцию оформления блюда.
17. Оценить влияние освещения на восприятие продукции.
18. Разработать рекомендации по улучшению атмосферы заведения.
19. Обосновать выбор элементов оформления блюда.
20. Проанализировать кейс и предложить решения по улучшению эстетики обслуживания.

#### Темы рефератов

1. Роль эстетики в системе общественного питания.
2. Принципы композиции в оформлении блюд.
3. Основы цветоведения и их применение в кулинарии.
4. Влияние цвета на восприятие вкуса и качества блюда.
5. Современные тенденции в оформлении блюд.
6. Минимализм и современные стили подачи пищи.
7. Гарнир и соусы как элементы эстетики блюда.
8. Эстетика подачи напитков.
9. Выбор посуды и её влияние на восприятие блюда.

10. Сервировка стола: принципы и виды.
11. Эстетика обслуживания и культура сервиса.
12. Роль персонала в формировании визуального образа предприятия.
13. Эстетика интерьера предприятий общественного питания.
14. Влияние освещения и цветовой среды на восприятие продукции.
15. Психология восприятия пищи.
16. Влияние эстетики на потребительское поведение.
17. Национальные особенности оформления блюд.
18. Стандартизация подачи и её роль в обеспечении качества.
19. Фуд-дизайн как направление современной гастрономии.
20. Эстетика и конкурентоспособность предприятия общественного питания.

#### Темы для устного опроса

1. Понятие эстетики в общественном питании.
2. Роль эстетики в восприятии качества продукции.
3. Основные принципы композиции.
4. Элементы композиции (цвет, форма, текстура).
5. Основы цветоведения.
6. Влияние цвета на восприятие блюда.
7. Принципы оформления блюд.
8. Роль гарнира и декора.
9. Эстетика подачи напитков.
10. Выбор посуды для подачи.
11. Основы сервировки стола.
12. Виды сервировки.
13. Эстетика обслуживания.
14. Роль персонала в формировании эстетики.
15. Эстетика интерьера предприятия питания.
16. Влияние освещения на восприятие продукции.
17. Стандартизация подачи блюд.
18. Ошибки в оформлении блюд.
19. Современные тенденции в эстетике питания.
20. Влияние эстетики на потребительское поведение.

#### Контрольные работы

##### Вариант 1

###### Теоретические вопросы:

1. Основные принципы эстетики в общественном питании.
2. Композиция в оформлении блюд.

###### Практико-ориентированное задание:

Оцените внешний вид блюда (по описанию или фото) и предложите варианты улучшения оформления.

##### Вариант 2

###### Теоретические вопросы:

1. Основы цветоведения и их применение в кулинарии.
2. Влияние цвета на восприятие блюда.

###### Практико-ориентированное задание:

Разработайте цветовую композицию для оформления блюда и обоснуйте выбор.

##### Вариант 3

###### Теоретические вопросы:

1. Сервировка стола: принципы и виды.
2. Эстетика подачи напитков.

###### Практико-ориентированное задание:

Составьте схему сервировки стола для заданного типа обслуживания (например, банкет,

кафе).

#### Вариант 4

Теоретические вопросы:

1. Эстетика интерьера предприятий общественного питания.
2. Влияние освещения на восприятие продукции.

Практико-ориентированное задание:

Проанализируйте оформление зала предприятия и предложите рекомендации по его улучшению.

#### Вариант 5

Теоретические вопросы:

1. Стандартизация подачи блюд.
2. Роль эстетики в повышении конкурентоспособности предприятия.

Практико-ориентированное задание:

Разработайте стандарт подачи блюда (описание оформления, посуды, подачи) и обоснуйте его.

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

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

#### основная

Л1.1 Ратушный А. С., Баранов Б. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 241 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=393847>

Л1.2 Трубина И. А., Скорбина Е. А. Технология производства продукции общественного питания:учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2022. - 3,68 МБ

#### дополнительная

Л2.1 Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=389895>

Л2.2 Тамова М. Ю., Корнева О. А., Дунец Е. Г., Бугаец Н. А. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Краснодар: КубГТУ, 2019. - 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167035>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Трухачев А. В., Иволга А. Г., Варивода В. С., Таранова И. В. Дизайн:сл.терминов. - Ставрополь: АГРУС, 2012. - 440 КБ

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Федеральный бизнес-портал Restoranoff	<a href="https://restoranoff.ru">https://restoranoff.ru</a>
2	Интернет ресурс для Шеф поваров	<a href="https://chef.ru">https://chef.ru</a>
3	Кулинарные рецепты	<a href="https://www.gastronom.ru">https://www.gastronom.ru</a>

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины «Эстетика общественного питания» направлено на формирование у обучающихся способности применять эстетические принципы в технологических и сервисных процессах, а также повышать эффективность работы предприятий общественного питания за счет улучшения визуальных характеристик продукции и среды.

### 1. Общие рекомендации по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины необходимо:

- изучать материал последовательно;
- сочетать теорию и практику;
- развивать визуальное и аналитическое мышление;
- формировать понимание эстетических закономерностей;
- учитывать взаимосвязь эстетики и качества продукции.

### 2. Освоение теоретического материала

При изучении теории следует:

- выделять основные понятия (композиция, цвет, баланс, гармония);
- изучать принципы оформления блюд;
- анализировать влияние эстетики на восприятие продукции;
- использовать схемы и визуальные материалы.

Особое внимание уделяется:

- композиции и цветовым решениям;
- оформлению блюд и напитков;
- эстетике сервировки;
- организации пространства.

### 3. Освоение практических аспектов дисциплины

Практическая часть включает:

- анализ оформления блюд;
- разработку вариантов подачи;
- оценку сервировки и интерьера;
- применение стандартов оформления.

При выполнении заданий необходимо:

- учитывать принципы эстетики;
- соблюдать баланс и гармонию;
- анализировать ошибки;
- предлагать обоснованные решения.

### 4. Работа с информацией

Рекомендуется:

- использовать учебные и интернет-ресурсы;
- анализировать примеры из практики;
- формировать собственные выводы;
- систематизировать материал.

### 5. Подготовка к текущему контролю

Для подготовки необходимо:

- изучать теоретические вопросы;
- анализировать практические примеры;
- отрабатывать навыки оценки оформления;
- учитывать требования стандартов.

### 6. Подготовка к зачету

Подготовка включает:

- систематизацию знаний;
- повторение ключевых тем;
- выполнение практических заданий;
- анализ типовых ошибок.

Особое внимание уделяется:

- принципам эстетики;
- оформлению продукции;
- сервировке;

- стандартам подачи.
7. Рекомендации по эффективному обучению  
Для повышения эффективности рекомендуется:

- планировать обучение;
- сочетать теорию и практику;
- использовать визуальные материалы;
- регулярно проводить самоконтроль;
- обращаться за консультацией при необходимости.

Освоение дисциплины «Эстетика общественного питания» способствует формированию профессиональных компетенций, необходимых для повышения качества и конкурентоспособности продукции и услуг в сфере общественного питания.

**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 занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф  201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия  Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
		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	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

		405/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, доска учебная - 1 шт., телевизор - 1 шт.
--	--	-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 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)

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ктн Омаров Руслан Сафербегович

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ксxn Растоваров Евгений Иванович

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ксxn Лесняк Татьяна Сергеевна

Рабочая программа дисциплины «Эстетика общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Эстетика общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП \_\_\_\_\_