


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ЭСТЕТИКА В ОФОРМЛЕНИИ И ДЕКОРИРОВАНИИ БЛЮД И ЗАКУСОК

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

1. Цели освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок» состоит в формировании фундаментальных теоретических знаний гостеприимного поведения обслуживающего персонала по отношению к посетителям на предприятиях общественного питания, адекватного культурным ценностям современной индустрии питания.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам эстетики в оформлении и декорировании блюд с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции профессионального стандарта: 33.008 Руководитель предприятия питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01.02

Предшествующие дисциплины: «Русский язык», «Культурология», «Социология».

Последующие дисциплины: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Основы ресторанного дела».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить функции управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ – В/03.6);

Планирование процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6.

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
 - Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).
- Руководитель предприятия питания. ТФ - В/02.6.
- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
 - Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.
- Руководитель предприятия питания. ТФ – В/03.6.
- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Организация службы внутреннего контроля;
 - Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
 - Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
 - Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
 - Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
 - Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
- Повар. ТФ - D/01.6.
- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
 - Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
 - Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
 - Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.
- Повар. ТФ – D/02.6.
- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
 - Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
 - Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.
- Повар. ТФ – D/03.6.
- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
 - Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;
 - Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;
 - Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;

- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-5</u> Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие знаний всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фрагментарные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Общие, но не структурированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Сформированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общепита	Не владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, мето-	Недостаточно владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного	В целом успешное, владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественно-	Успешное владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного

<p>ственного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции</p>	<p>дами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции</p>	<p>питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции</p>	<p>го питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции</p>	<p>питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции</p>
<p><u>ПК-6</u> Знать: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Фрагментарные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Общие, но не структурированные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Сформированные систематические знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
<p>Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания</p>	<p>Частично освоенное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания</p>	<p>Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания</p>	<p>Сформированное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания</p>
<p>Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>	<p>Частично владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>	<p>Недостаточно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>	<p>Успешно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент и классификацию блюд и закусок;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;
- основные приёмы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- основы карвинга;
- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- технику и варианты оформления блюд и закусок;
- требования к безопасности хранения блюд и закусок;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок.
- все фазы организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
 - как организовывать документооборот по производству на предприятии питания,
 - как использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Уметь:

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Владеть:

- навыками анализа и определения уровня качества услуг, предоставленных предприятием общественного питания в соответствии с его типом и классом;
- навыками оценки перспектив изменения потребностей предприятия в производственном и обслуживающем персонале.
- участием во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ОПК-5	ПК-6	
Раздел 1. История этикета	x	x	2
Раздел 2. Основы хороших манер	x	x	2
Раздел 3. Подготовка и обслуживание приемов и банкетов	x	x	2

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 акад. часа.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 4 семестр	по заочной форме обучения 3 курс
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.	90	20
Аудиторные занятия, из них	90	20
лекции	36	8
практические занятия	54	12
Самостоятельная работа, в т.ч.	90	187
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	30	90
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	30	90
выполнение индивидуальных заданий	9	7
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	21	-
Контроль	36	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Раздел 1 Основы эстетики 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна 1.2. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	6	2	ОПК-5, ПК-6
2	2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий Тема 2.1 Продукты и инструменты Тема 2.2 Карвинг. Украшения из овощей. Тема 2.3 Карвинг. Украшения из фруктов. Тема 2.4. Принципы декорирования. Тема 2.5 Украшение бутербродов	12	2	ОПК-5, ПК-6
3	3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий 3.1. Основы рисования и лепки 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	18	4	ОПК-5, ПК-6
	ИТОГО	36	8	

4.3 Лабораторные работы не предусмотрены

4.4 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	

1	Категории эстетики. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплотоложность.	4	1	ОПК-5, ПК-6
1	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий	4	1	ОПК-5, ПК-6
2	Украшения из цитрусовых плодов.	4	2	ОПК-5, ПК-6
2	Украшения из косточковых и семечковых плодов.	4		ОПК-5, ПК-6
2	Украшения из плодовоовощных растений	6		ОПК-5, ПК-6
2	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.	4	2	ОПК-5, ПК-6
2	Современные тенденции в украшении бутербродов.	4		ОПК-5, ПК-6
3	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений	4	1	ОПК-5, ПК-6
3	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	4	1	ОПК-5, ПК-6
3	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.	4	1	ОПК-5, ПК-6
3	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.	4	2	ОПК-5, ПК-6
3	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	4		ОПК-5, ПК-6
3	Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	4	1	ОПК-5, ПК-6
	ИТОГО	54	12	

4.5 Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины (тема)	Вид самостоятельной работы	Объем в акад. часах	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	30
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	30
	выполнение индивидуальных заданий	3	3
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	7	
Раздел 2	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	30
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	30
	выполнение индивидуальных заданий	3	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	7	
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	30
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	30
	выполнение индивидуальных заданий	3	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	7	
	ИТОГО	90	187

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Сухарева Т.Н. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Обучающийся в соответствии с учебным планом должен выполнить 1 контрольную работу.

Ответы на вопросы должны быть обстоятельно изложены своими словами. Материалы личных наблюдений рекомендуется давать с обсуждением результата анализа и обоснованными выводами.

Контрольная работа является одной из форм контроля знаний, ставит своей целью закрепление теоретических знаний студентов, состоит из трех вопросов, охватывающие различные темы дисциплины.

Выполняя контрольную работу, студенты изучают вопросы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма, ассортимент основных продуктов для приготовления украшений, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основы эстетики

Категории эстетики во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий. Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплостудность. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.

Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга. Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь). Украшения из лука. Украшения из плодовоовощных растений. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов. Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов

Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов. Документооборот по производству продукции питания. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий

Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью

Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Предмет. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий. Методы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

5. Образовательные технологии

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Традиционная форма
Практические занятия	Традиционная форма проведения.
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов), подготовка к практическим занятиям и защите реферата, выполнение индивидуальных заданий, подготовка к сдаче дисциплины

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок».

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел 1 Основы эстетики	ОПК-5, ПК-6	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 3 10
2	Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	ОПК-5, ПК-6	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	50 3 10
3	Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий	ОПК-5, ПК-6	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 3 20

6.2 Примерный перечень вопросов для экзамена

1. Предмет эстетики (ОПК-5, ПК-6).
2. Задачи эстетики (ОПК-5, ПК-6).
3. Система категорий эстетики (ОПК-5, ПК-6).
4. Основные категории эстетики во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов (ОПК-5, ПК-6).
5. Композиция, стили европейских композиций, флористика (ОПК-5, ПК-6)
6. Цветоведение. Понятие, сущность, цветовой круг. (хроматические, ахроматические) (ОПК-5, ПК-6)
7. Контраст и нюанс (ОПК-5, ПК-6)
8. Народное искусство и традиции (ОПК-5, ПК-6)
9. Дизайн, его виды (ОПК-5, ПК-6)
10. Эстетика как философская наука (ОПК-5, ПК-6)
11. Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции (ОПК-5, ПК-6)
12. Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии (ОПК-5, ПК-6)
13. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений (ОПК-5, ПК-6)
14. Связь эстетических свойств готовой продукции и общим интерьером стола и зала. (ОПК-5, ПК-6)
15. Эстетические свойства готовой продукции, их показатели: форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др. (ОПК-5, ПК-6)
16. Средства и приёмы формирования эстетических свойств готовой продукции: основное и вспомогательное сырьё, отделочные материалы, украшения (ОПК-5, ПК-6)
17. Класс предприятий и решение дизайна кулинарной продукции. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания (ОПК-5, ПК-6)
18. Дизайн сервировки стола. Принципы эстетического оформления (ОПК-5, ПК-6)
19. Технология приготовления марципана. (ОПК-5, ПК-6)
20. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из картофеля, овощей и грибов. (ОПК-5, ПК-6)
21. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. (ОПК-5, ПК-6)
22. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из мяса и мясопродуктов (ОПК-5, ПК-6)
23. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. (ОПК-5, ПК-6)
24. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. (ОПК-5, ПК-6)
25. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога (ОПК-5, ПК-6)
26. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Супы (ОПК-5, ПК-6).
27. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Холодные блюда и закуски (ОПК-5, ПК-6)
28. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Сладкие блюда. (ОПК-5, ПК-6)
29. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Напитки. (ОПК-5, ПК-6)
30. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Мучные кулинарные изделия (ОПК-5, ПК-6)

31. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Цветовая гамма изделий. (ОПК-5, ПК-6).
32. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. (ОПК-5, ПК-6).
33. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Методы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. (ОПК-5, ПК-6).
34. Дизайн оформления коктейлей. Подбор посуды. (ОПК-5, ПК-6)
35. Технология приготовления глазури. (ОПК-5, ПК-6).
36. Технология приготовления карамели. (ОПК-5, ПК-6).
37. Взаимосвязь дизайна и стиля. (ОПК-5, ПК-6).
38. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания. (ОПК-5, ПК-6).
39. Технология приготовления мастики. (ОПК-5, ПК-6).
40. Расположение изделия на блюде (тарелке). Документооборот по производству продукции питания. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. (ОПК-5, ПК-6)

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – «отлично»	<ul style="list-style-type: none"> - полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины с раскрытием сущности эстетики в оформлении и декорировании блюд и закусок; всех фаз организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; - умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований; - полное владение навыками определения тенденций изменения в эстетике в оформлении и декорировании блюд и закусок; участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов 	<ul style="list-style-type: none"> Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для экзамена (35-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – «хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> - знание основных теоретических и методических положений по изученному материалу; - умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстрации теоретических положений; - недостаточно полное владение навыками определения тенденций изменения в эстетике в оформле- 	<ul style="list-style-type: none"> Тестовые задания (18-32 балла) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-34 балла)

	нии и декорировании блюд и закусок.	
Пороговый (35-49 баллов) – «удовлетворитель- но»	- поверхностное знание сущности всех фаз органи- зации производства и обслуживания на предприя- тиях питания различных типов и классов; органи- зации документооборота по производству на пред- приятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; - умение осуществлять поиск информации по по- лученному заданию, сбор и частичный анализ дан- ных при проведении конкретных расчетов; - поверхностное владение навыками определения тенденций изменения; участие во всех фазах орга- низации производства и организации обслужива- ния на предприятиях питания различных типов и классов.	Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена (18-24 балла)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетвори- тельно»	- незнание терминологии дисциплины; приблизи- тельное представление о предмете и методах дис- циплины; отрывочное, без логической последова- тельности изложение информации, косвенным об- разом затрагивающей некоторые аспекты про- граммного материала	Тестовые задания (0- 3 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Сухарева Т.Н. УМКД «Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок» / Т.Н. Сухарева, Изд. Мичуринский ГАУ, 2023.

7.2 Дополнительная литература

1. Баранов Б.А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. – Мичуринск: Изд-во Мичуринский ГАУ, 2018. – 183 с.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. Сухарева Т.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Сухарева Т.Н. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскпечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. <https://yandex.ru/search>
3. https://www.videocook2.ru/estetika_oformleniya_blyud/

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-6

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micco (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Graup (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mecposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка МасарS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облущатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);

13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК-150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока ЕКСИ 90212 (инв. № 21013601307).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.



Рецензент: доцент кафедры биотехнологий, селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 11 апреля 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.