

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 08.11.2024 13:04:59  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной  
образовательной программе по направлению  
подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного  
бизнеса»

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.14 Эстетика ресторанной продукции**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

Н.Б. Федорова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	10
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	11
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....	11
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	11
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	11
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>12</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>13</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>17</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» является формирование у студентов необходимых знаний и практических навыков по основам композиции и эстетики в области дизайна и оформления различных видов блюд.

Задачи учебной дисциплины «Эстетика ресторанной продукции»:

- изучение основ эстетики оформления блюд, техники их подачи и сервировки стола;
- формирование практических навыков разработки эстетических требований к продукции предприятий питания;
- изучение теоретических основ и формирование практических навыков презентации продукции потребителям предприятий питания.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.14 «Эстетика ресторанной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	72	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	36	8
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	34	6
• лекции	12	2
• практические занятия	22	4
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	36	64
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	36	62
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или групп-	-	-

пового проекта		
• и другие виды	36	62

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. З-3. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций, в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
		ПК-5.1. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз-делу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катт	Всего					
Семестр 5												
1.	<b>Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий.</b> Основные направления дизайна кулинарной продукции. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции. Оформление и подача закусок. Оформление и подача напитков	2	2	-	-	6/-	10	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	О.	-	Р.
2	<b>Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд.</b> Основные направления дизайна кондитерских изделий и сладких блюд. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кондитерских изделий и сладких блюд. Подача и оформление кондитерских изделий и сладких блюд.	2	4	-	-	6/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	О., Гр.д.	-	Р.
3.	<b>Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд.</b> Основные правила дизайна и оформления горячих мясных, рыбных и	2	4	-	-	6/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	О.	-	-

	овощных блюд. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд. Правила подачи и оформление мясных горячих блюд. Правила подачи и оформление овощных горячих блюд											
4.	<b>Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок.</b> Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок. Правильное сочетание блюда и его украшения. Оригинальные элементы оформления блюд и закусок.	2	4	-	-	6/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	О.	-	-
5.	<b>Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд .</b> История карвинга. Особенности карвинга разных стран. Современный европейский карвинг. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов. Профессиональный инструмент	2	4	-	-	6/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	О., Гр.д.	И.з.	Р.
6.	<b>Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд.</b> Традиция использования цветов в кулинарии. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд.	2	4	-	-	6/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	О.	К/р	-
	<b>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</b>					-/2	2					
	<b>Итого</b>	12	22	-	-	36/2	72	х	х	х	х	х

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
3 курс												
1.	<b>Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий.</b> Основные направления дизайна кулинарной продукции. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции. Оформление и подача закусок. Оформление и подача напитков	2	-	-	-	10/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	-	К/р	-
2	<b>Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд.</b> Основные направления дизайна кондитерских изделий и сладких блюд. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кондитерских изделий и сладких блюд. Подача и оформление кондитерских изделий и сладких блюд.	-	2	-	-	10/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	О., Гр.д.	К/р	Р.
3.	<b>Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд.</b> Основные правила дизайна и оформления горячих мясных, рыбных и	-	2	-	-	10/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	О.	К/р	-



	овощных блюд. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд. Правила подачи и оформление мясных горячих блюд. Правила подачи и оформление овощных горячих блюд											
4.	<b>Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок.</b> Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок. Правильное сочетание блюда и его украшения. Оригинальные элементы оформления блюд и закусок.	-	-	-	-	10/-	10	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	-	К/р	-
5.	<b>Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд .</b> История карвинга. Особенности карвинга разных стран. Современный европейский карвинг. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов. Профессиональный инструмент	-	-	-	-	10/-	10	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	-	И.з., К/р	Р.
6.	<b>Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд.</b> Традиция использования цветов в кулинарии. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд.	-	-	-	-	12/-	12	ПК-5.1	ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-3	-	К/р	-
	<b>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</b>					-/2	2					
	<b>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</b>					2/-	2					
	<b>Итого</b>	2	4	-	-	64/2	72	х	х	х	х	х

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

Опрос (О.)

Групповая дискуссия (Гр.д.)

Индивидуальное задание (И.з.)

**Формы текущего контроля:**

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

Реферат (Р.)

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. <https://znanium.com/read?id=387355>
2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=395868>
3. Кондратьев, В. В. Управление архитектурой предприятия: конструктор регулярного менеджмента : учебное пособие и пакет мультимедийных приложений / В. В. Кондратьев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 358 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Управление производством). - ISBN 978-5-16-010401-0. <https://znanium.ru/read?id=444909>

##### Дополнительная литература:

1. Скобкин, С. С. Практика гостиничного и туристического менеджмента : учебное пособие / С. С. Скобкин, Л. А. Попов, А. П. Ковальчук. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 352 с. - ISBN 978-5-9776-0557-1. <https://znanium.ru/read?id=436503>
2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. <https://znanium.com/read?id=398594>
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. <https://znanium.com/read?id=431694>

##### Нормативные правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). <http://docs.cntd.ru/document/902320560/>
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года). <http://docs.cntd.ru/document/901729631/>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/56023/>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54759>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54762/>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54761/>

9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. <https://internet-law.ru/gosts/gost/58699/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс - <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система Гарант - <https://www.garant.ru/products/ipo/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo - <https://indigotech.ru/>
2. Moodle

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oophpt.ru](http://www.oophpt.ru)
3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liekttssii-iengineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
5. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
6. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
  - Microsoft Word
  - Microsoft Excel
  - Microsoft Power Point
  - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader».

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Эстетика ресторанной продукции» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.14 Эстетика ресторанной продукции

➤ Методические указания по выполнению контрольной работы для студентов заочной формы обучения по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»

## V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной атте-

станции, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

### ***Перечень вопросов к зачету:***

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

делий.

31. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.
32. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Национальный колорит.
33. Дизайн оформления коктейлей. Подбор посуды.
34. Дизайн оформления коктейлей. Подбор гарнира.
35. Дизайн оформления коктейлей. Лед при приготовлении и подаче коктейлей.
36. Взаимосвязь дизайна и стиля.
37. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания.
38. Что включает в себя понятие карвинг. Виды инвентаря для карвинга.
39. По каким признакам подразделяется кулинарная продукция для карвинга. Влияние цвета овощей на общий вид блюда.
40. Чем отличаются различные техники нарезки. Карвинг в ресторанах Европы.
41. Что понимается под карбованием овощей. Карбование как способ изменения привычного вида продукта.
42. Какие овощи можно карбовать. Традиционное и нетрадиционное сырье.
43. В интервале каких температур следует нагревать некоторые овощи перед карбованием. Влияние физико-химических процессов на цвет овощей.
44. Какие вещества образуются в результате окисления овощей на воздухе. Способы сохранения внешнего вида продукции.
45. Как влияет кислород воздуха на внешний вид карбованных овощей.
46. Из каких овощей нарезаются листья. Какие размеры и формы листьев предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия
47. Из каких овощей нарезают калу и листья для нее. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?
48. Из каких овощей нарезают розы, виды роз. Особенности нарезки.
49. Из каких овощей нарезаются листья для розы? Какие размеры и формы листьев предпочтительны? Какова последовательность действий? Как хранят готовые изделия?
50. Из каких овощей нарезают шишки. Какова последовательность действий? Как хранят готовые изделия?
51. Из каких овощей нарезают «рыб» и «сети». Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?
52. Из каких овощей нарезают «лилии» и «хризантемы». Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия.
53. Из каких овощей нарезают фигурки из овощей. Какова последовательность действий.
54. Из каких овощей нарезают мелкие украшения для оформления холодных и рыбных блюд. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий
55. Из каких овощей делают украшения бортов тарелки. Каковы формы нарезки
56. Из каких овощей изготавливают украшения изделий из измельченных и фаршеобразных продуктов. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия. Требования Сан Пин к режиму хранения таких продуктов
57. Английская техника выполнения цветов.
58. История подачи сладких блюд
59. Приемы декорирования кондитерских изделий.
60. Составление композиций.

### ***Типовые практические задания к зачету:***

1. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

2. Составьте меню к праздничному ужину в честь 8 марта. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
3. Составьте меню к праздничному ужину в честь 23 февраля. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

**Типовые индивидуальные задания:**

1. Изучить использование карвинга в ресторанах Европы.
2. Изучить использование карвинга в ресторанах Краснодар.

**Примеры вопросов для опроса:**

1. История карвинга.
2. Особенности карвинга разных стран.
3. Современный европейский карвинг.
4. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
5. Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов.

**Примеры тем групповых дискуссий:**

1. Технология работы с шоколадом, карамелью, мастикой, желатином.
2. Использование гелей.
3. Конфеты ручного приготовления. Инвентарь и инструменты для их приготовления.
4. Английская техника выполнения цветов.

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

**Вариант 1**

1. Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания
2. Подбор инструментов при оформлении в зависимости от художественного решения.

**Тематика рефератов:**

1. Основы молекулярной кухни.
2. Стилль фьюжн в кулинарии.
3. Карвинг в кулинарии
4. Арт визаж в кулинарии
5. Использование пищевых 3D принтеров в оформлении изделий и сладких блюд
6. Дизайн современных тортов и пирожных
7. Дизайн мучных кондитерских изделий к банкетам и торжественным мероприятиям

**Типовая структура зачетного задания**

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<b>Вопрос 1.</b> Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из мяса и мясопродуктов.	10
<b>Вопрос 2.</b> Что понимается под карбованием овощей. Карбование как способ изменения привычного вида продукта	10
<b>Практическое задание.</b> Составьте меню к праздничному столу на детский день рождения. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.	20

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
<b>85 – 100 баллов</b>	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. 3-3. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон ПК-5.1 У-3. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания	<b>Продвинутый</b>
<b>70 – 84 баллов</b>	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. 3-3. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон ПК-5.1 У-3. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания	<b>Повышенный</b>
<b>50 – 69 баллов</b>	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. 3-3. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон ПК-5.1 У-3. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания	<b>Базовый</b>
<b>менее 50 баллов</b>	«не зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. 3-3. <b>Не знает на базовом уровне:</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон ПК-5.1 У-3. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания	<b>Компетенции не сформированы</b>



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.14 ЭСТЕТИКА РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования      **Бакалавриат**

Краснодар – 2023 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Эстетика ресторанной продукции*» является формирование у студентов необходимых знаний и практических навыков по основам композиции и эстетики в области дизайна и оформления различных видов блюд.

Задачи учебной дисциплины «*Эстетика ресторанной продукции*»:

- изучение основ эстетики оформления блюд, техники их подачи и сервировки стола;
- формирование практических навыков разработки эстетических требований к продукции предприятий питания;
- изучение теоретических основ и формирование практических навыков презентации продукции потребителям предприятий питания.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий
2.	Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд
3.	Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд
4.	Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок
5.	Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд
6.	Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Составитель:

доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Н.Б. Федорова