Аннотация рабочей программы дисциплины *«Эстетика в общественном питании»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин ФГОС ВО-Б1.В.ДВ.01.02

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Цель дисциплины

— дать будущим специалистам в области ресторанного бизнеса систематизированные знания основ дизайна и карвинга блюд, технологии приготовления ресторанной продукции, позволяющие грамотно организовать работу службы питания в предприятиях разных категорий и классов.

Учебные задачи дисциплины

— ознакомить с дизайном, карвингом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;

— сформировать понимание эстетического восприятия и оформления блюд и изделий, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;

— научить практическим навыкам и умениям в области кулинарного мастерства.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать**:

* содержание ключевых понятий эстетики ресторанной продукции;
* особенности организации и функционирования сервисных организаций;
* эстетику оформления ресторанной продукции;
* информационное и правовое обеспечение управления в ресторане;
* современные тенденции в области организации обслуживания гостей в ресторане;
* сервисные технологии проведения приемов и банкетов.

**Уметь**:

* использовать современные системы управления персоналом в практической деятельности ресторана;
* использовать знания в области эстетики ресторанной продукции в практической работе;
* осуществлять поиск, выбор и использование новой информации при производственно-технологической подготовке к обслуживанию потребителей;
* планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей;
* принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании гостей в ресторане;
* использовать инновационные сервисные технологии при оформлении ресторанной продукции.

**Владеть**:

* нормативно-правовой базой регулирования сервисной деятельности;
* оформлением ресторанной продукции различными способами;
* информационными технологиями в области организации ресторанного сервиса и управления обслуживающим персоналом;
* основами международной практики технологий производства продукции и ее оформления.

1. **Формируемые компетенции;**

ОК-1

ОК-7

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1. Введение

Тема 2. Эстетика. Понятие, направления, категории

Раздел 3. Стиль и мода.

Тема 4. Дизайн. Понятие, возникновение, виды

Раздел 5. Эстетические свойства готовой продукции

Раздел 6. Эстетика рекламы

Данная дисциплина является предшествующей изучения таких дисциплин, как: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятии отрасли», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» «Технология кулинарной продукции за рубежом», «Фирменный стиль предприятий общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Управление проектами в ресторанном деле», «Основы научных исследований», а также необходимой для прохождения производственной и преддипломной практики и итоговой государственной аттестации.

1. **Объем дисциплины:** 72/2 з.е. (в том числе ауд.-32, см. р. - 40).
2. **Форма промежуточного контроля:** зачет
3. **Семестр:** 2

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Пестова И.Г.

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Челпанов А.С.