Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.ДВ.05.02.01 «Эстетика ресторанной продукции»*

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»*

Дисциплина «Эстетика ресторанной продукции» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.19 Психология;

Б1.В.07 Традиции и культура питания народов мира;

Б1.В.10.01 Сервисная деятельность предприятий питания;

Б1.В10.02 Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.В.09.02 Управление качеством ресторанной продукции

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

Б1.В.10.03 Концептуальные решения в ресторанном бизнесе.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Эстетика ресторанной продукции» - 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**

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

— 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.

Для успешного освоения дисциплины «Эстетика в общественном питании» студент должен:

**Знать:** основной ассортимент и технологию приготовления ресторанной продукции; нормативную и технологическую документацию; требования к качеству реализуемой в предприятиях питании продукции;

**Уметь:** использовать полученные знания в практической деятельности; пользоваться технологической документацией;

**Владеть:** оформлением кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; дизайном инновационных продуктов и их подачей.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК – 7** - Способность к самоорганизации и самообразованию.

**ОПК – 1** - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**ОПК – 2** - Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ОПК – 5 –** Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**Содержание разделов дисциплины**

Введение. Эстетические свойства готовой продукции. Тенденции в оформлении блюд. Эстетика оформления и подача холодных закусок .Эстетика оформления и подача горячих закусок, супов. Эстетика оформления и подача горячих блюд. Эстетика оформления и подача сладких блюд, напитков. Эстетика оформления и подача кондитерских изделий. Эстетика оформления и подача блюд, напитков зарубежных стран. Карвинг. Понятие, техника вырезания мелких и крупных украшений для оформления блюд.

*Формируемые компетенции: ОК-71, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5.*

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, контактные часы 42, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часа практических и семинарских занятий.

Форма промежуточного контроля: 7сем. – зачет. Семестр – 7.

Разработчик: старшие преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова, старшие преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг А.С.Челпанов.