

**Силабус навчальної дисципліни
« Естетика в закладах ресторанного господарства »**

**Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»**

Рівень освіти	фахова передвища
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Семестр	4
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	3 кредити/90 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Предметом вивчення дисципліни є засвоєння основних естетичних вимог до всіх структурних елементів організаційного процесу роботи закладів ресторанного господарства та технологічних процесів, що відбуваються в його межах.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Курс спрямований на розвиток у студентів навичок формування адекватних уявлень про методологічну основу естетики у закладах ресторанного господарства, естетику праці у сфері обслуговування, дизайн, його мета і завдання, естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру закладів ресторанного господарства, вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів, етикет і культуру поведінки ділової людини та професійну етику працівників закладів ресторанного господарства. Формування системи базового комплексу знань у майбутнього фахівця галузі ресторанного господарства.
Чому можна навчитися (результати навчання)	ПРН 11. Набуття необхідних знань про теоретичні та методологічні засади розвитку ресторанних технологій. ПРН 17. Набуття практичних навичок та умінь визначати та задовольняти індивідуальний попит споживачів харчової продукції.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Загальні компетентності (ЗК) ЗК 3. Базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін. Фахові компетентності (ФК) ФК 1. Здатність професійно оперувати інформацією стосовно визначення ключових характеристик закладів ресторанного господарства. ФК 4. Здатність визначати потреби та очікування гостей з метою надання конкурентоздатних ресторанних послуг.

Зміст дисципліни

Тема 1. Методологічна основа естетики у закладах ресторанного господарства.

Предмет і метод естетики. Естетичне освоєння дійсності: сприйняття, пізнання, оцінка, перетворення. Етапи розвитку естетичної науки. Категорії естетики: естетичне і художнє, прекрасне й огидне, гармонійне та хаотичне.

Тема 2 . Естетика праці у сфері обслуговування. Дизайн, його мета і завдання.

Поняття про творчу працю. Дизайн, його основні завдання та напрями. Естетика виробництва й елементи трудового комфорту на підприємствах, їхня роль у підвищенні культури праці. Культура праці у сфері обслуговування.

Тема 3. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру закладів ресторанного господарства.

Поняття про архітектуру, її основні стилі і види. Архітектурне вирішення внутрішнього та зовнішнього оформлення підприємств ресторанного господарства. Основні елементи інтер'єру сучасного закладу ресторанного господарства. Естетичні вимоги до обладнання робочих місць, торговельно-технологічного устаткування. Естетичні вимоги до оформлення стін, підлоги, стель. Гармонія форм і ліній, кольору фактури стін торговельних залів. Залежність естетичного вигляду підприємств від санітарно-гігієнічного стану. Роль світла, кольору, звуку в створенні естетичних умов праці. Роль декоративно-прикладного мистецтва в оформленні інтер'єру. Естетичні вимоги до виробничих приміщень.

Тема 4. Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів.

Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції. Колорит. Поняття про гармонію. Використання орнаменту при оформленні готової продукції. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову перевагу залежно від характеру людини. Фактори, що впливають на сприймання кольорів.

Тема 5. Естетика реклами у закладах ресторанного господарства

Призначення реклами у ресторанному господарстві. Сутність схеми рекламного процесу. Внутрішні та зовнішні засоби реклами закладів ресторанного господарства. Характеристика елементів рекламного процесу: суб'єкта реклами, предмет, мети, реалізатора реклами, рекламного повідомлення, рекламного засобу, носія рекламних засобів, об'єкта реклами, зворотного зв'язку.

Тема 6. Етикет і культура поведінки ділової людини.

Поняття про етикет та культуру поведінки працівників ресторанного господарства. Професійний та службовий етикет. Організація ділових зустрічей та прийомів. Ділові прийоми та етикет за столом. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників сфери обслуговування. Вимоги до форменому одягу та зачісок і використання косметичних засобів. Діловий протокол. Правила етикету. Ділова атрибутика: візитні картки, діловий одяг. Правила вербального етикету: уміння говорити і слухати та формулювати запитання. Правила спілкування по телефону. Правила ділового листування.

	<p>Тема 7. Професійна етика працівників закладів ресторанного господарства.</p> <p>Суть професійної етики. Професійна поведінка працівника з урахуванням індивідуально – психологічних особливостей. Професійний етикет кухара, кондитера, офіціанта, бармена. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників ресторанного господарства. Виробничий одяг для кухара, кондитера, офіціанта, бармена. Формений одяг працівників торговельної зали.</p> <p>Культура мовлення. Основи етикетного спілкування. Службовий етикет керівника закладу ресторанного господарства. Норми поведінки керівника. Вимоги до зовнішнього вигляду ділового чоловіка та ділової жінки. Етикет ділових прийомів. Види ділових прийомів. Вимоги етикету до запрошень на прийом.</p> <p>Види занять: лекції, практичні, семінарські.</p> <p>Методи навчання:</p> <p>Під час вивчення курсу використовується поєднання класичних та індивідуально-орієнтованих освітніх практик:</p> <ul style="list-style-type: none"> – відвідування лекційного курсу; участь у семінарській роботі (конспективні тези за темою, тематичні доповіді, наукові доповіді); виконання самостійної роботи (з використанням системи дистанційної підтримки Classroom); – опрацювання першоджерел; – виконання індивідуальної роботи протягом курсу (презентація, термінологічний словник, доповіді). <p>Вивчення курсу включає засвоєння лекційної та практичної частини курсу, семінарську роботу й такі види діяльності:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виконання тестових завдань з використанням системи Google forms; – роботу з термінами: укладання термінологічного словника; виконання тестів, написання термінологічного диктанту; – використання проектних методів: виконання індивідуальних та групових проектів, презентацій; – роботу з текстами: опрацювання змісту курсу – першоджерел. – роботу з текстами: опрацювання тематичних текстів, наукових досліджень; підготовку поточних доповідей; – проблемні комунікативні практики (додатково): організація тематичних обговорень, дискусій, круглих столів; участь у щорічній студентській науковій конференції; – творчу роботу (додатково): підсумковий аналіз (демонстрація) естетичного рівня у відповідності з фаховою спрямованістю. <p>Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВСП «УТЕФК КНТЕУ».</p> <p>Форми навчання: очна, дистанційна</p>
<p>Передумови для вивчення дисципліни</p>	<p>При вивченні дисципліни «Естетика в ЗРГ» простежується логічний зв'язок з такими професійно спрямованими дисциплінами, як: «Гігієна та санітарія», «Технологія виготовлення кулінарної продукції», «Організація виробництва і обслуговування в ЗРГ», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Основи стандартизації та контроль якості харчових продуктів», «Організація барної справи».</p>

Критерії оцінювання

Оцінювання знань студентів здійснюється за шкалою:

«5» - відмінно – студент має глибокі міцні знання і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою, має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати, систематизувати та застосовувати здобуті знання на практиці; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, вірно розв'язує практичні задачі. Відповідь базується на результатах отриманих в області хімії, мікробіології, фізіології, гігієни та санітарії, тобто з урахуванням міжпредметних зв'язків. У відповіді присутні розуміння фізико-хімічних та біологічних процесів і їх впливу на організм людини. Виконав 100% обсягу самостійної роботи. Брав участь у конференціях, семінарах, олімпіадах, писав конкурсну творчу роботу, реферат. За підсумками тестування або тесту правильно відповідає на 90-100% питань.

«4» - добре – студент має міцні ґрунтовні знання, вміє застосовувати їх на практиці, але допускає неточності, окремі помилки в формуванні відповідей.

Володіє базовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно не здатний аналізувати, розв'язує практичні задачі з деякими неточностями у розрахунках. Виконав 90% обсягу самостійної роботи. Брав участь у конференціях, семінарах, олімпіадах, писав конкурсну творчу роботу, реферат. За підсумками тестування правильно відповідає на 70-89% питань.

«3» - задовільно – студент знає програмний матеріал повністю, але недостатньо вміє самостійно мислити, не може вийти за межі теми, непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; викладач постійно коректує відповідь студента. Студенту важко підтримувати бесіду, його знання мають загальний характер, іноді не підкріплені прикладами. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом, розв'язує практичні задачі без відповідного пояснення та аналізу, опускає одиниці вимірювань. Виконав не менше 70% обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 50-69% питань.

«2» - незадовільно – студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями, відмовляється відповідати на окремі питання. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє (не розв'язує практичні задачі). Виконав менше 50% обсягу самостійної роботи або зовсім не виконав самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 0-49% питань.

Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни	<p style="text-align: center;">СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ</p> <p style="text-align: center;">Основний</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Афанасьєв І. Діловий етикет. – К.: Альтерпрес, 2003. 2. Бартошук Л.А. Естетика та професійна етика у закладах ресторанного господарства: курс лекцій/Л.А. Бартошук, Л.В. , А.М.Мороз. – К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2005. 3. Бобильова М.Г. Естетика у громадському харчуванні. Метод. рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів кооперативних і коледжів. –К.: НМЦ “Укоопосвіта”, 2006. 4. Доманцевич Н.І., Полікарпов І.С. Естетика товарів народного споживання і дизайн. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 1995. 5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Підруч./За ред.проф. Н.О.Пятницької.- К.:КНТЕУ, 2005. 6. Організація роботи бармена. Навч.посіб./Л.П.Малюк, Т.П.Кононенко, Н.В.Полстяна, А.І.Усіна.- Харків: ХДАТОХ, 2002. <p style="text-align: center;">Допоміжний</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Деловая культура для официантов – барменов. Учеб. пособ.- Ростов – на – Дону: Феникс, 2001. 8. Стаценко В.В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса. – Херсон: Олди-плюс, 2002. 9. Малюк Л.П., Колесник Т.Л., Кононенко Т.П. Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства.- Харьков: УОП ХГУПТ, 2004. 10. Ростовский С.М., Шамаян С.М. Барна справа. К.: «Центр учбової літератури», 2009. <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Естетика: Підручник / За заг. ред. Л. Т. Левчук. – 3-тє вид., допов. і переробл. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 520 с. 12. http://culonline.com.ua/Books/Estetika_Levchuk_2010.pdf#toolbar=0
Циклова комісія	Хіміко-технологічних дисциплін
Семестровий контроль, екзаменаційна методика	4 семестр - Залік
Викладач(і)	<i>Пічкарь М.М., викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії.</i>