Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Историко-филологический факультет
Кафедра философии и культурологии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ И.О. Петрищев
«30» августа 2017 г.

РЕСТОРАННАЯ ЭСТЕТИКА

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
(шифр и наименование)
направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса
(очная форма обучения)

Составитель: Соболева А.П., к.п.н.,
доцент кафедры философии и культурологии

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета историко-филологического факультета, протокол от « 28 » августа 2017 г. № 9

Ульяновск, 2017

1.Наименование дисциплины.

Рабочая программа дисциплины «Ресторанная эстетика» составлена в соответствии с требованиями Образовательного стандарта **44.03.04 Профессиональное обучение**, утверждённого Министерством образования и науки Российской Федерации **от 01.10.2015 № 1085** и в соответствии с учебным планом.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических и практических аспектов эстетического знания в области ресторанного сервиса.

Задачей курса является не только приобретение теоретических знаний, но и умение реализовать свой потенциал (знания, умений, опыт, личностные качества) на практике для успешной деятельности в профессиональной и социальной сфере, осознавая ответственность за её результаты.

Задачи дисциплины:

- Сформировать у студентов представление об эстетическом многообразии мира и нравственных отношениях.
- Выработать у студентов систему фундаментальных основ этического и эстетического знания, которые должны стать достоянием личности и войти в структуру её опыта.
- Научить оценивать этические и эстетические явления действительности формировать приоритетные этические и эстетические задачи и находить оптимальные способы их решения.
- Определение современных тенденций развитий ресторанной эстетики.

Требования к усвоению дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими:

1) общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-5)
- способностью выполнять профессионально-педагогические функции для обеспечения эффективной организации и управления педагогическим процессом подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-1)

Планируемые результаты освоения дисциплины

Этап формирования	теоретический	модельный	практический
Компетенции	знает	умеет	владеет
ОК-5 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОР-1 социально-психологические закономерности межличностного общения, механизмы функционирования малой группы, психологические принципы формирования толерантности и	ОР-2 применять основные правила эффективного общения в группе в условиях учебной ситуации с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий членов учебной группы	ОР-3 социально-психологическими приемами эффективного взаимодействия с членами учебной группы в условиях учебной ситуации с учетом социальных, этнических, конфессиональных

	социального доверия в коллективе людей с разными этническими, конфессиональными и культурными особенностями		и культурных различий членов учебной группы
ПК-1 способностью выполнять профессионально-педагогические функции для обеспечения эффективной организации и управления педагогическим процессом подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена	ОР-4 основные приемы и способы эффективного педагогического общения	ОР-5 осуществлять подбор адекватных способов организации и управления педагогическим процессом в условиях решения учебных задач	ОР-6 основными навыками эффективной организации и управления педагогическим процессом в условиях учебных ситуаций

3.Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина по выбору вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла (Б1.В.ОД.7.).

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объём дисциплины и виды учебной работы

Номер семестра	Учебные занятия						В том числе объем учебной работы с применением интерактивных форм	Форма итоговой аттестации
	Всего		Лекции, час	Лабораторные занятия,	Практическ. занятия, час	Самостоят. работа, час		
	Трудоемкость							
	Зач. ед.	Часы						
1	2	72	12	0	6	40	10(31%)	Зачет(1)

5.Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения				
	Лекц. занятия	Лаб. занятия	Практ. занятия	Самост. работа	Объем уч. раб. с Прим. интеракт. форм
1 семестр					
Тема 1. Предмет эстетики. Миссия, цели и задачи ресторанной эстетики. Современные проблемы развития индустрии гостеприимства.	2	0	2	5	2
Тема 2. Ресторанная эстетика: историческая перспектива	2	0	2	5	2
Тема 3. Основные тренды в области ресторанной эстетики.	2	0	2	5	2
Тема 4. Философия сервиса	2	0	2	5	2
Тема 5.Комфорт и эстетика в обслуживании.	0	0	2	5	
Тема 6. Эстетика имиджа ресторана.	2	0	4	5	2
Тема 7. Дизайн интерьера ресторанных заведений	2	0	4	5	0
Тема 8. Эстетика труда и производства	0	0	2	5	0
Всего:	12	0	20	40	10 (25%)

5.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Тема 1. Предмет эстетики. Миссия цели и задачи ресторанной эстетики. Современные проблемы развития индустрии гостеприимства.

Эстетика: основной круг проблем. Эстетические знания как специфический способ освоения действительности. «Эстетическое» как универсальная категория эстетика, которая охватывает все без исключения сферы взаимодействия между людьми, обнаруживается во всех видах человеческой жизнедеятельности. Уровни эстетического отношения (когнитивный, аксиологический, ценностно-ориентационный, практический). Эстетическая оценка, эстетический идеал, эстетический вкус. Основные эстетические категории. Место, роль и значимость эстетического опыта в жизни человека и общества. Умение проектировать и воплощать эстетические идеи в различных видах человеческой

деятельности.

Миссия, цели и задачи ресторанной эстетики. Современные проблемы развития индустрии гостеприимства.

Интерактивная форма: Круглый стол «Ресторанная эстетика: основной круг проблем (миссия, цели и задачи)».

Тема 2. Ресторанная эстетика: историческая перспектива

История развития ресторанного бизнеса. Понятие «гостеприимство». Эволюция индустрии гостеприимства Древний мир: Греция и Рим, Средние века (создание профессиональной гильдии кулинаров), кофейни 16в., постоялый дворы, таверны, французская революция и развитие кулинарного искусства. Открытие первых ресторанов. М.Буланже – «отец» современного ресторана. Антуан Бовилье . 19 в. – Цезарь Ритц (управляющий отеля), Огюст Эскофье («император кухни»).

XIX век в России – первые ресторации. «Славянский базар». 20 в. – индустрия быстрого обслуживания.

История мировой сети фаст-фуда. Мир современного ресторана: тенденции и развитие. Красный гид Мишлен.

Расположение ресторана и его атмосфера. Классификация ресторанов. Развлечения как деловая необходимость.

Интерактивная форма: Семинар диспут «История ресторанного дела: личностные профили: демонстрация достижений отдельных людей, которые являются образцами успеха».

Тема 3. Основные тренды в области ресторанной эстетики.

Прекрасное и гармония как выражение эстетических качеств вещей и явлений. Связь эстетической гармонии с эстетическим переживанием и эстетической оценкой. Единство в многообразии.

Ориентация на потребности клиента. Статус еды в современной культуре. Символика здоровой пищи: натуральные продукты с интересной подачей и ярко выраженной эко-тематикой. Эстетические и гастрономические удовольствия. Создание тематических ресторанов, баров. Эногастрономические сочетания.

Эстетика интерьера и пищи. Создание неповторимого стиля ресторана. Поиск оригинальных идей (из мира кино, шоу-бизнеса, политики, искусства и т.д.). Формирование бренда заведения (качество приготовление блюд и обслуживание).

Крафтовые продукты. Творческая реализация гастрономических амбиций хозяина и шеф-повара ресторана. Кулинарные сервисы. Эстетика в гастрономии.

Интерактивная форма: Соревнование « Модные тенденции в ресторанной эстетике».

Тема 4. Философия сервиса.

Философия сервиса: внимание к мелочам. Качественный сервис в ресторанах fine dining, casual dining, кейтеринг-сервис. Создание интернет-сервиса в области кулинарии. Проведение тренингов для персонала: как нужно работать, чтобы гость остался довольным, как должен выглядеть официант, что должен при себе иметь, как должен вести себя в гостевой зоне, что нужно делать перед началом работы и т.д.

Клиентоориентированность, индивидуальный подход к каждому гостю. Мотивационные программы для гостей (подарки от ресторана, специальная бонусная программа).

Сервис как признание самоценной значимости человека. Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных

качеств личности. Манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль. Хорошие манеры как способ проявления уважения к окружающим людям. Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения). Межличностная дистанция в процессе коммуникации (указание на степень официальности, формальности ситуаций). Понятие «соответствия» в деловом общении. Формирование и поддержание авторитета разнообразными публичными средствами воздействия на общественное мнение.

Как принимать гостей: основные требования. Служащие сервиса. Система сервиса. Виды сервиса. Организационная культура ресторанного сервиса.

Особенности обслуживание в ресторанах Мишлен.

Интерактивная форма: Учебная дискуссия «Эстетические аспекты обслуживания в ресторане».

Тема 5. Комфорт и эстетика в обслуживании.

Эстетические категории: удовольствие и наслаждение. Эстетическое чувство и наслаждение. Эстетические переживания. Качество, сервис, культура и бренд.

Индивидуальное обслуживание. Процесс обслуживания посетителей. Прогрессивные формы обслуживания. Культура сервиса и морально-нравственный характер общения людей. Доброжелательность, радушие, приветливость, вежливость, обходительность, любезность, сдержанность, тактичность и т.д. Своеобразие проявления прекрасного и другие положительные ценности (полезное, доброе, приятное). Сущность и социальная роль комического. Чувство юмора и остроумие. Эвристическая функция юмора. Доверие гостей (качество сервиса, прибытие и проводы гостей, рекламации, преодоление стрессов, завершение трудового дня). Обслуживание гостей напитками и понятие о меню. Сервис напитков. Сервис в барах. Проведение различных мероприятий. Банкет, Коктейль –party. Конференции-семинары-заседания.

Гастрономические подарки.

Тема 6. Эстетика имиджа ресторана.

Определение имиджа. Корпоративный или «организационный имидж». Формирование имиджа как предпосылка достижения наиболее желательного статуса. Факторы формирования имиджа ресторана премиума-сегмента. Имидж ресторана в системе его бизнес-коммуникаций. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе.

Эстетический категории: прекрасное, гармония, грация, достоинство, величие

Эстетическая культура работника ресторана (официанта, бармена, метрдотеля и др.). Учет индивидуальных особенностей и возраста при создании своего внешнего облика (имиджа). Внешний облик работника – визитная карточка ресторана. Социально-ролевое и функциональной назначение одежды служащих. Требования к одежде служащих К. Роджерс « Я-концепция» в создании имиджа. Самопознание своей духовности – одно из условий создания достойного имиджа. Самоуважение = успех/ притязание (У.Джеймс). Системообразующие качества личного обаяния (природные качества: коммуникабельность, эмпатичность, рефлексивность, красноречивость; личностные качества: нравственные ценности, психическое здоровье, владение набором человековедческих технологий; профессиональные качества: признание и доброжелательное отношение к личности) (В.М. Шепель). Эффекты фасцинации и аттракции. Элегантность манер. Мимика и жесты. Понятие о вульгарности и моветоне. Кинесика и общее суждение о человеке.

Формирование внутренней дисциплины человека.

Интерактивная форма: Работа с интерактивным оборудованием (интерактивный проектор) « Имидж – искусство самопрезентации».

Тема 7. Дизайн интерьеров ресторанных заведений.

Универсальность эстетической деятельности. Прекрасное, пропорция, симметрия, ритм, мера, целесообразность, целостность. Дизайн как эстетическая деятельность. Эстетические функции дизайна. Хогарт «Анализ красоты».

Развитие ресторанного интерьера. Стили интерьера ресторана. Кафе и рестораны эпохи модерна. Интерьер ресторанных заведений как среда массовой культуры. Интерьер ресторанных заведений как пространство визуальной коммуникации. «Леттеринг» в дизайне. Функциональная типология современных предприятий общественного питания в столицах и провинции. Пространственно-средовое решение ресторанного интерьера. Архитектурно-художественная организация и формирование среды ресторанных интерьеров. Концептуальность заведения.

Роскошные интерьеры знаменитых ресторанов Мира – эксклюзивные дизайнерские проекты (отделка, мебель, гармония цвета и фактуры, оригинальная концепция и элегантная мебель).

Тема 8. Эстетика труда и производства.

Включение эстетического фактора в профессиональную подготовку. Эстетическое в труде. Эстетический интерес как побуждение субъекта к деятельности. Интерес, цель, программа (проект) практического действия. Внедрение эстетического начла в производственную жизнь общества.

Техническая эстетика. Создание гармоничной предметной среды. Техническая эстетика как теоретическая основа дизайна. Дизайн как индустриальный способ эстетизации действительности. Эргономика. Эстетика рабочего места работника ресторана (официанта, бармена). Эстетика мышления. Углубление и расширение эстетических потребностей человека.

Культура и дизайн стола. Повышение роли искусства и всех эстетических средств воздействия на человека. Эстетика жизненного мира человека.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это один из основных видов его деятельности наряду с лекциями, практическими и другими видами учебных занятий и предполагает:

- изучение материалов лекций;
- подготовку к лекциям, практическим, семинарским занятиям;
- подготовку к текущему, рубежному или/и промежуточному контролю;
- работу с традиционными источниками информации: книгами, учебниками, учебно-методическими пособиями;
- работу с электронными источниками информации, средствами массовой информации

Семинар 1. **Предмет эстетики. Миссия, цели и задачи ресторанной эстетики. Современные проблемы развития индустрии гостеприимства.**

1. Эстетика: основной круг проблем. Эстетические знания как специфический способ освоения действительности.

2. Эстетическая оценка, эстетический идеал, эстетический вкус. Основные эстетические категории. Место, роль и значимость эстетического опыта в жизни человека и общества.

3. Миссия, цели и задачи ресторанной эстетики.

4. Современные проблемы развития индустрии гостеприимства.

Семинар 2. **Ресторанная эстетика: историческая перспектива**

1.История развития ресторанного бизнеса. Понятие «гостеприимство».

2. Эволюция индустрии гостеприимства.

3. Личностный профиль первых рестораторов. М.Буланже – «отец» современного ресторана. Антуан Бовилье . 19 в. – Цезарь Ритц (управляющий отеля), Огюст Эскофье («император кухни»).
4. Первые ресторации в России. «Славянский базар».
5. XX век – индустрия быстрого обслуживания.
6. Красный гид Мишлен.
7. Классификация ресторанов. Развлечения как деловая необходимость

Семинар 3. **Основные тренды в области ресторанной эстетики.**
1. Прекрасное и гармония как выражение эстетических качеств вещей и явлений. Связь эстетической гармонии с эстетическим переживанием и эстетической оценкой. Единство в многообразии.
2. Статус еды в современной культуре. Символика здоровой пищи: натуральные продукты с интересной подачей и ярко выраженной эко-тематикой.
3. Эстетические и гастрономические удовольствия. Создание тематических ресторанов, баров. Эногастрономические сочетания.
4. Эстетика интерьера и пищи. Формирование бренда заведения (качество приготовление блюд и обслуживание).
5. Крафтовые продукты. Кулинарные сервисы. Эстетика в гастрономии.

Семинар 4. **Философия сервиса**
1. Философия сервиса: внимание к мелочам. Fine dining, casual dining, кейтеринг-сервис. Создание интернет-сервиса в области кулинарии.
2. Манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль как способ проявления уважения к окружающим людям. Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения).
3. Основные требования к приему гостей. Служащие сервиса. Система сервиса. Виды сервиса. Организационная культура ресторанного сервиса.
4.Особенности обслуживание в ресторанах Мишлен.

Семинар 5. **Комфорт и эстетика в обслуживании.**
1.Эстетические категории: удовольствие и наслаждение. Эстетическое чувство и наслаждение. Эстетические переживания. Качество, сервис, культура и бренд.
2. Культура сервиса и морально-нравственный характер общения людей. Доброжелательность, радушие, приветливость, вежливость, обходительность, любезность, сдержанность, тактичность и т.д.
3. Своеобразие проявления прекрасного и другие положительные ценности (полезное, доброе, приятное). Сущность и социальная роль комического. Чувство юмора и остроумие. Эвристическая функция юмора.
4.Доверие гостей (качество сервиса, прибытие и проводы гостей, рекламации, преодоление стрессов, завершение трудового дня).
5.Обслуживание гостей напитками и понятие о меню. Сервис напитков. Сервис в барах. 6.
6. Проведение различных мероприятий. Банкет, Коктейль –party. Конференции-семинары-заседания.
7.Гастрономические подарки.

Семинар 6. **Эстетика имиджа ресторана.**
1. Определение имиджа. Этикет как способ придания человеку социальной значимости.. Имидж ресторана в системе его бизнес-коммуникаций. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе.
2. Эстетический категории: прекрасное, гармония, грация, достоинство, величие
Эстетическая культура работника ресторана (официанта, бармена, метрдотеля и др.). 3. 3.

3. Имидж работника ресторана. Этикет как способ обращения внимания на себя.
4. Формирование внутренней дисциплины человека

Семинар 7**. Дизайн интерьера ресторанных заведений.**
1. Прекрасное, пропорция, симметрия, ритм, мера, целесообразность, целостность. Дизайн как эстетическая деятельность.
2. Хогарт «Анализ красоты».
3. Стили интерьера ресторана. Кафе и рестораны эпохи модерна. Интерьер ресторанных заведений как среда массовой культуры. Функциональная типология современных предприятий общественного питания в столицах и провинции.
4. Роскошные интерьеры знаменитых ресторанов Мира – эксклюзивные дизайнерские проекты (отделка, мебель, гармония цвета и фактуры, оригинальная концепция и элегантная мебель).
Семинар 8. **Эстетика труда и производства**
1. Эстетическое в труде. Эстетический интерес как побуждение субъекта к деятельности.
2. Техническая эстетика. Создание гармоничной предметной среды.
3. Дизайн как индустриальный способ эстетизации действительности. Эргономика. Эстетика рабочего места работника ресторана (официанта, бармена).
4. Культура и дизайн стола. Повышение роли искусства и всех эстетических средств воздействия на человека.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации преподавателю

По каждой теме дисциплины предполагается проведение аудиторных занятий и самостоятельной работы, т. е. чтение лекций, разработка реферативного сообщения, вопросы для контроля знаний. Предусматриваются также:
- активные формы обучения, такие как, решение задач с анализом конкретных ситуаций, деловые игры;
-интерактивные формы обучения «Учебная дискуссия», «Семинар-диспут», «Эвристическая беседа», «Групповые обсуждения», «Учебная дискуссия», «Тренинг», «Работа в парах», «Групповые творческие задания», «Деловая игра», «Сюжетная игра», «Анализ ситуации (на основе case-технологии», «Соревнование», «Работа с интерактивным оборудованием (интерактивная доска, интерактивный планшет, интерактивный проектор и пр.)», «Работа с электронным учебником» и пр.

Лекционный материал должен постоянно актуализироваться и пополняться новыми сведениями о мировых научных достижениях, открытиями, фактами и теориями. Для более глубокого усвоения лекционного материала студентами важно использовать наглядные примеры, а также постоянно поддерживать обратную связь с аудиторией.

Для подготовки студентов к семинарскому занятию преподаватель должен определить основные вопросы и проблемы, выносимые на обсуждение, рекомендовать дополнительную учебную и периодическую литературу, рассказать о порядке и методике его проведения.

Методы проведения семинаров весьма разнообразны и могут применяться в различных сочетаниях. Наиболее распространенными являются: вопросно-ответные, дискуссионные, научных сообщений по отдельным вопросам темы, реферирование, решение практических задач и упражнений, решение тестов, выполнение контрольных работ и другие.

Важное место занимает подведение итогов семинарского занятия: преподаватель должен не только раскрыть теоретическое значение обсуждаемых проблем, но и оценить слабые и сильные стороны выступлений.

Методические рекомендации студенту

В соответствии с учебным планом соответствующей специальности дисциплина «Ресторанная эстетика» изучается студентами заочниками в 1семестре.
Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на семинарах, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.
Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.
Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой.
Семинарское занятие – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на семинарском занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала, показать знание категорий, положений и инструментов сервисной деятельности. Участие в семинаре позволяет студенту соединить полученные теоретические знания с решением конкретных практических задач и моделей в области сервисной деятельности.
Семинарские занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.
Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации обучающихся

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не только на сообщение обучающимся (бакалаврам) суммы теоретических и фактических знаний, но на выработку у обучающихся компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки обучающегося (бакалавра) используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода.
Все компетенции по данной дисциплине формируются на начальном (пороговом) уровне.
Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.
Типы контроля:
Текущая аттестация: представлена следующими работами: ответы на семинарах, участие в дискуссиях, подготовка сообщений по текстам научных статей или материалами документального характера, медипрезентациями.
Достоинства предложенной системы проведения аттестации: систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения, а также возможность использования балльно-рейтинговой системы при определении оценки успеваемости обучающегося (бакалавра) .
Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение

дисциплины; помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных профессиональных компетенций

Темой индивидуального задания является тема для публичного выступления в аудитории.

Рубежный контроль проводится в форме тестирования студентов, а также написания контрольной работы.

7.1. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Компетенции	**Этапы формирования компетенций**	**Показатели формирования компетенции - образовательные результаты (ОР)**		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
ОК-5 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	**Теоретический (знать):** основы психологии межличностного общения с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий	ОР-1 общие принципы организации и закономерности эстетических явлений и отношения человека к ним; - основы и специфику ресторанной эстетики.		
	Модельный (уметь): применять способы эффективного общения с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий		ОР-2 самостоятельно анализировать различные проблемы в сфере ресторанной эстетики; - проявлять уважение к другим людям и терпимость к иным взглядам и точкам зрения; - различает и понимает эстетические ценности	
	Практический (владеть): приемами эффективного			ОР-3 навыками применения полученной информаци

	взаимодействия с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий			и при формировании и проявлении собственной активной гражданской позиции, навыками рефлексии, самооценки и самоконтроля.
ПК-1 способностью выполнять профессионально-педагогические функции для обеспечения эффективной организации и управления педагогическим процессом подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена	**Теоретический** **(знать):** основы педагогической психологии, способы и приемы реализации педагогического общения	ОР-4 основные приемы и способы эффективного педагогического общения		
	Модельный **(уметь):** ориентироваться в способах организации и управления педагогическим процессом в условиях решения учебных задач		ОР-5 осуществлять подбор адекватных способов организации и управления педагогическим процессом в условиях решения учебных задач	
	Практический **(владеть):**. навыками эффективной организации и			ОР-6 основными навыками эффективной организации и

	управления педагогическим процессом в условиях учебных ситуаций			управления педагогическим процессом в условиях учебных ситуаций

7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:

№ п/п	РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) ДИСЦИПЛИНЫ	НАИМЕНОВАНИЕ СРЕДСТВА, используемого для текущего оценивания образовательного результата	КОД диагностируемого образовательного результата дисциплины					
			ОР-1	ОР-2	ОР-3	ОР-1	ОР-5	ОР-6
1	Тема 1. Предмет ресторанной эстетики.	ОС-1 Круглый стол «Ресторанная эстетика: основной круг проблем (миссия, цели и задачи)».	+		+	+		+
2	Тема 2. Ресторанная эстетика: историческая перспектива	ОС-2 Семинар диспут «История ресторанного дела: личностные профили демонстрация достижений отдельных людей, которые являются образцами успеха».		+	+		+	+

3.	Тема 3. Основные тренды в области ресторанной эстетики	ОС-3 Соревнование «Модные тенденции в ресторанной эстетике».	+		+	+	+	+
4.	Тема 4. Философия сервиса	ОС-4 Учебная дискуссия «Эстетические аспекты обслуживания в ресторане».		+	+		+	+
5.	Тема 6. Эстетика имиджа ресторана.	ОС-5 Работа с интерактивным оборудованием (интерактивный проектор) « Имидж – искусство самопрезентации»	+		+	+		+

Критерии и шкалы оценивания

ОС-1. Круглый стол «Ресторанная эстетика: основной круг проблем (миссия, цели и задачи)».

Критерий оценивания	Максимальное количество баллов
Структурированность и грамотность ответа	4
Полнота раскрытия темы	4
Ответ на вопрос повышенной сложности.	4
Всего:	12

ОС-2 Семинар диспут «История ресторанного дела: личностные профили – демонстрация достижений отдельных людей, которые являются образцами успеха».

Критерий оценивания	Максимальное количество баллов
Знание основных тенденций развития ресторанного дела. Соотношение традиций и инноваций.	4
Выделены несколько ключевых позиций, сделаны дополнительные замечания со ссылкой на другие области знания (философия, культурология и т.д.)	4
Ключевые концепции и персоналии.	4
Всего:	12

ОС-3 Соревнование «Модные тенденции в ресторанной эстетике».

Критерий оценивания	Максимальное количество баллов
Знание основных понятий и категорий по теме	4

«Модные тенденции в ресторанной эстетике» (эстетический вкус, стиль, направление и т.д.)	
Умение работать в команде	4
Ответ на вопрос повышенной сложности	4
Всего:	12

ОС-4 Учебная дискуссия «Эстетические аспекты обслуживания в ресторане».

Критерий оценивания	Максимальное количество баллов
Знание основных понятий и навыков по теме.	4
Самостоятельность выполнения задания	4
Ответ на вопрос повышенной сложности	4
Всего:	12

ОС-5 Работа с интерактивным оборудованием (интерактивный проектор) « Имидж – искусство самопрезентации»

Критерий оценивания	Максимальное количество баллов
Соблюдение структуры презентации	4
Отражение в презентации основного содержания конкретных проблем	4
Владение темой во время выступления, грамотные ответы на вопросы	4
Всего:	12

Итоговая аттестация – зачет – осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины, помогает оценить уровень сформированных компетенций.
Зачет проводится в форме собеседования по вопросам.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень тем рефератов

1. Индустрия гостеприимства: от Древнего Рима до наших дней.
2. Личностный профиль известных рестораторов.
3. Мера, такт, стиль.
4. Фамильярность, вульгарность, грубость, льстивость, моветон как явления современной культуры.
5. Философия сервиса.
6. Музыка в ресторане.
7. Доверие гостей – залог качества сервиса.
8. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.
9. Техническая эстетика.
10. Анализ ресторанного обслуживания в России.
11. Анализ ресторанного обслуживания в Европе.
12. Анализ ресторанного обслуживания на Востоке.
13. Эстетика рекламы в ресторанном бизнесе.

Примерный перечень тем индивидуальных заданий

1. Эстетика жизненного мира человека.
2. Грация как эстетическая категория.
3. Организация и проведение мастер–классов в ресторанном бизнесе.
4. Сервис напитков.
5. Виды карт и меню-карт.
6. Ресторанный сервис и музыка.
7. Ресторанный сервис и кино.
8. Ресторанный сервис в произведениях художественной литературы.
9. Дизайн ресторанов: современные тенденции.
10. «Леттеринг» в дизайне.
11. Инновации в сфере ресторанной эстетики.
12. Процесс обслуживания клиента в ресторане.
13. Разработать и представить слайд-проект по тематическому ресторану.

Контрольное мероприятие рубежного контроля

Предусмотрена одна контрольная работа, оцениваемая максимально в 32 балла.

Работа по подготовке контрольной работы включает в себя структурирование информации, собранной по теме. Общими требованиями к контрольной работе являются такие как проблемность, логичность и доказательность изложения, правильное оперирование понятиями и категориями, степень самостоятельности работы. Темы, включаемые в контрольную работу:

1. Специфика ресторанной эстетики..
2. Предметно-пространственная среда как объект эргодизайна.
3. Имидж работника ресторана.
4. Красный гид Мишлена.
5. Виды сервиса.
6. Требования к приему гостей.
7. Счета и расчеты.
8. Формат «open kitchen».
9. Крафтовые напитки и блюда.
10. Локальные продукты.
11. Фудтрак – кафе на колесах.
12. Национальная и региональная кухня.
13. Понятие о меню.
14. Обслуживание гостей напитками.
15. Организация и проведение мероприятий.
16. Психология клиента и его поведение в процессе выбора исполнителя услуг.
17. Культура и дизайн стола.

Примерные вопросы к зачёту

1. Предмет эстетики**.**
2. Эстетические категории: прекрасное, комическое, гармония, мера, грация.
3. Эстетический вкус и эстетический идеал.
4. Эстетическое удовольствие и наслаждение.
5. Эстетическая оценка.
6. История гостеприимства.
7. Ресторанный сервис: историческая перспектива.
8. Имидж работника ресторана.
9. Эстетика обслуживания..
10. Техническая эстетика.

11. Эстетическая деятельность.
12. Корпоративная культура и корпоративный профиль.
13. Образ жизни и здоровье.
14. Игра как эстетическая парадигма.
15. Культура питания вне дома.
16. Эстетика труда и производства.
17. Современные тенденции развития ресторанной эстетики.
18. Сервис как призвание и поддержание значимости человека.
19. Личностные профиль: известные рестораторы.
20. Авторские рестораны.

Критерии оценивания знаний студента на зачёте

От 32 до 24 баллов. Обучающийся в полной мере владеет понятиями, фактами, теориями, методами логики: называет и дает определение, раскрывает объем понятий, их характеристику и содержание; имеет представление о возможных путях решения научных проблем; иллюстрирует проблему примерами. Ответ излагается четко, логично, аргументировано, с использованием научной терминологии.
От 23 до 16 баллов. Обучающийся достаточно хорошо владеет понятиями, фактами, теориями, методами логики, при этом допускает небольшие неточности в определении понятий, установлении логики взаимосвязей; может, исходя из фактов, выделить существенные признаки объекта или явления. Ответ обоснованный, логично структурированный.
От 15 до 7 баллов. Обучающийся демонстрирует пробелы в знании учебного материала, недостаточно четко дает определение понятий. Ответ схематичный, имеют место речевые ошибки, нарушена логика изложения материала.
От 6 до 0 баллов. Не владеет научными понятиями, представлениями; не может выделить существенные признаки объекта или явления. Ответ необоснованный, немотивированный, язык изложения скудный, ненаучный.

Критерии оценивания знаний студентов по дисциплине и формирование балльно-рейтинговой оценки

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие / задание / мероприятие	Кол-во занятий / заданий / мероприятий	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	1	6	6 балла
2.	Посещение лабораторных и практических (семинарских) занятий	1	10	10 баллов
3.	Работа на занятии: - самостоятельная работа; - работа у доски; - результат выполнения домашней работы	12 4 4 4	10	1200 баллов 40 баллов 40 баллов 40 баллов
4.	Индивидуальное задание	-	-	0 баллов
5.	Контрольное мероприятие рубежного контроля	-	-	32 балла
6.	Зачёт	32	1	32 баллов
ИТОГО:	2 зачетная единица (2 ЗЕ)			200 баллов

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Никитич Л.А. Эстетика: учебник. М.: ЮНИТИ-ДАНА,2015.ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=446500&sr=1
2. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве: учебник. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114557&sr=1
3. Уокер Д. Управление гостеприимством: Вводный курс: учебник М.:Юнити-Дана, 2012. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=118745&sr=1

Дополнительная литература

1. Котлер Ф., Боуэн Джон, Мейкенз Джеймс Маркетинг:гостеприимство, туризм: учебник. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114713&sr=1
2. Салеев В.А. Эстетика: краткий курс. Минск: ТетраСистемс, 2012. (Электронный ресурс. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=111938&sr=1)
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие М.: Дашков и К, 2014. Электронный ресурс- Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430602
4. Уокер Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие. М.:Юнити-Дана, 2012. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114767&sr=1

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет).

Интернет-ресурсы:

1) www.gumer.info - библиотека Гумер - гуманитарные науки
2) http://hist.msu.ru/ER/ - библиотека электронных ресурсов УлГПУ им. И.Н.Ульянова
3) http://restoranoved.ru/ - портал для рестораторов о ресторанном бизнесе.
4) http://www.artprojekt.ru/ - визуальные материалы, литература, справочная информация
5) http://aesthesis.mylivepage.ru/file/221 (Комплексная библиография по эстетике).
6) http://aesthesis.mylivepage.ru/file/222 (Текущие данные эстетических исследований).
7) http://aesthesis.mylivepage.ru/file/2553 (Различные конференции по эстетической проблематике).
8) http://www.horeca-magazine.ru/ (все об индустрии гостеприимства и питания).
9) http://restoranoff.ru/ - все о ресторанах.

10) http://grandmenu.org/ - все о ресторанном деле.

Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.11.2017 по 21.11.2018	6 000

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается достаточным аудиторным фондом, оснащенным необходимым учебным оборудованием.

Для поведения лекционных занятий могут быть использованы лекционные аудитории; специализированные лекционные аудитории (оснащенные аудивизуальными и мультимедийными средствами). Для проведения практических занятий, а также промежуточного и итогового тестирования используются малые аудитории, специализированные малые аудитории (методический кабинет, технически оснащенные аудитории), компьютерные классы.

Для проведения аудиторных занятий:

Наименование специализированных аудиторий и лабораторий	Перечень оборудования
Ауд. № 24 Аудитория для лекционных и практических занятий	1. Мультимедийный комплекс – 1 2. Учебно-наглядные пособия

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий используются мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура, телеаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям обучающиеся используют университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копировальная техника.

Лицензионные программы

* Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.
* Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.

* Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.
* Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
* Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Мультимедийный проектор.
2. Экран для проецирования изображения мультимедийным проектором.
3. Персональный компьютер.