**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

Областное государственное образовательное учреждение

Начального профессионального образования Иркутской области

Профессиональное училище № 68 п. Улькан

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор ГБОУ НПО ПУ № 68

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А. Лосева

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Эстетическое воспитание**

2011

Рассмотрена и одобрена

на заседании методической

комиссии «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Протокол № \_\_\_

Программа учебной дисциплины «Эстетическое воспитание» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) в рамках вариативного компонента (с учетом запросов работодателя) по профессии начального профессионального образования (далее НПО) **260807.01 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Областное государственное образовательное учреждение начального профессионального образования Профессиональное училище №68 п.Улькан

Разработчики:

Лисичникова Татьяна Ивановна, преподаватель

**Рецензент:**

(от работодателя)

# ООО «Колос» Зав. производством М. А. Виризубова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **условия реализации учебной дисциплины** | **10** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **12** |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Эстетическое воспитание**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:** дисциплина регионального компонента

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

 - определять основные эстетические направления;

 - давать эстетическую оценку ценностных ориентаций человека в окружающем мире;

 - применять основные правила при сервировки стола;

 - осуществлять эстетическое оформление блюда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

 - эстетические требования к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;

 - эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;

 - правила и технику подачи блюд;

 - требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

 самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 57 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 38 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 27 |
|  контрольные работы | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 19 |
| в том числе: |  |
| выполнение домашних заданий | 5 |
| подготовка к практическим работам | 3 |
| подготовка к контрольным работам | 2 |
| подбор и изучение литературных источников, работа с периодической печатью, подготовка тематических обзоров по периодике. | 5 |
| подготовка рефератов, презентаций | 4 |  2 |
| **Итоговая аттестация**  в форме зачета |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**  **Эстетическое воспитание.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.** Предмет, значение и задачи производственной эстетики. |  | **17** |  |
| **Тема 1.1.** Эстетическая культура личности. | **Содержание учебного материала** | 1 | 1 |
| 1 | Эстетика как наука**.**  |
| **Практические занятия**1 Написание эссе на тему: «Эстетическое восприятие мира». 2. Составление конспекта по теме: «Эстетическая практика и ее современные виды».3. Определение отличий в архитектурных стилях. | 3 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся.**Подбор и изучение литературных источников, работа с периодической печатью, подготовка тематических обзоров по периодике по темам на выбор: «Эстетическое восприятие мира», «Эстетическая практика и ее современные виды», «Эстетика Нового времени». | *3* |
| **Тема 1.2** Промышленная эстетика. | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |
| 1 |  Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания.  |
| 2 | Санитарно-гигиенические нормы помещения.  |
| **Практические занятия**4 Создание презентации по теме: «Интерьер на предприятиях ОП».5 Выполнение тестового задания по теме: «Культура сервиса».6 Создание таблицы по теме: «Санитарно-гигиенические нормы помещения».7 Выполнение тестового задания по теме: «Промышленная эстетика». | 4 |  |
|  | **Самостоятельная работа** Подбор и изучение литературных источников, работа с периодической печатью, подготовка тематических обзоров по периодике по теме: «Общие требования к организации интерьера на предприятиях общественного питания», «Культура сервиса», «Основные требования к помещениям залов.Подбор материала для создания презентации «Промышленная эстетика» | *4* |
| **Раздел 2.** Обслуживание на предприятиях общественного питания. |  | **25** |
| **Тема 2.1.** Требования к помещениям, столовым приборам, белью и посуде**.**  | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |
| 1 | Подготовка торговых помещений к обслуживанию.  |
| 2 | Эстетические требования к столовым приборам, посуде, столовому белью. | 2 |
| **Практические занятия** 8 Составление конспекта по теме: «Виды столовой посуды».9 Создание таблицы по теме: «Требования к помещениям, столовым приборам, белью и посуде».10 Создание презентации по теме: «Требования к столовым приборам».11 Создание презентации по теме: «Требования к посуде, столовому белью».12 Представление презентации по теме: «Требования к посуде, столовому белью». | 5 |  |
| **Контрольная работа «**Промышленная эстетика и обслуживание на предприятиях общественного питания» | 1 |
| **Самостоятельная работа**Подбор и изучение литературных источников, работа с периодической печатью, подготовка тематических обзоров по периодике по теме: «Эстетические требования к организации обслуживания», «Требования к столовым приборам, посуде, белью», «Основы организации обслуживания потребителей».Подготовка к контрольной работе. | *4* |
| **Тема 2.2.** Сервировка столов. | **Содержание учебного материала** | 2 |
| 1 | Общие правила сервировки. Вид банкетов и характер обслуживания.  | 2 |
| 2 | Прием и подача заказа. |  |
| **Практические занятия**13 Создание презентации по теме: «Сервировка стола».14 Создание презентации по теме: «Сервировка стола».15 Создание презентации по теме: «Приемы складывания салфеток».16 Складывание салфеток разными способами.17 Выполнение тестового задания по теме: «Сервировка стола».18 Представление рефератов по теме: «Обслуживание дипломатических, официальных приемов». | 6 |  |
| **Самостоятельная работа**Подбор и изучение литературных источников, работа с периодической печатью, подготовка тематических обзоров по периодике по теме: «Основы организации обслуживания потребителей». «Виды банкетов и сервировка стола», «Обслуживание дипломатических, официальных приемов».Подбор материала для создания презентации по теме «Сервировка торжественного стола» | *4* |
| **Раздел 3.** Эстетика праздничного стола. |  | **15** |  |
| **Тема 3.1.** Методы оформления готовых изделий и праздничного стола. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1 |
| 1 | Декоративная сервировка блюд. |
| 2 | Фантазийные композиции. Украшение кондитерских изделий. |
| **Практические занятия**19 Выполнение тестового задания на тему: «Знание правил столового этикета».20 Оформление блюда «Новогодняя композиция.21 Оформление блюда «Свадебная композиция.22 Оформление блюда «Детская композиция.23 Представление презентации по теме: «Сервировка торжественного стола».24 Приготовление сахарной мастики..25 Изготовление заготовок для украшений из мастики. Пищевая скульптура.26 Изготовление пищевой скульптуры из мастики.27 Декорирование кондитерского изделия. | 9 |  |
| **Контрольная работа «**Эстетика праздничного стола» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Подбор и изучение литературных источников, работа с периодической печатью, подготовка тематических обзоров по периодике по теме: «Праздничное украшение стола», «Украшения кондитерских изделий», «Украшения из мастики».Подготовка к зачету. | *4* |
| **Всего:** | **57** |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета специальных дисциплин.

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор, экран.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Борев Ю. Б. Эстетика.- М.: Центр, 1998.- 236 с.

2. Радугин А. А. Эстетика.- М.: Центр, 1998.- 236 с.

3. Чечина Е. А. Эстетика.— Ростов-на-Дону: Феникс, 1999.-С. 323 - 502.

4. Эстетика: Конспекты лекций / Под ред. проф. В. А. Лозового.- X.: ОКО,

 1997.- 240 с.

5. Яковлев Е. Г. Эстетика.— М.: Гардарики, 1999.— 464 с.

6. Эстетика: Учеб. пособ. / Под ред. Л. Т. Левчук.— К.: Либщь, 1991-260 с.

7. Подлегаева Т.В. Эстетика в общественном питании. Кемерово, 2004.

**Дополнительные источники:**

1. Пореев Ю. Б. Эстетика.— М.: Политиздат, 1988.— 495 с.

2. Шубин Г. Г. Мода и эстетическая культура.— М.: Знание, 1987.-59 с.

3. Шестаков В. П. Эстетические категории.— М.: Центр, 1983.-256 с

4. Эстетическая культура и эстетическое воспитание / Под ред. О. В.

 Лармина.- М.: Наука, 1978.- 248 с.

3. Борев Ю. Б. Введение в эстетику.— М.: Сов. художник, 1965.— 328 с.

4. Кристаниии Ди Фидио Дж, Страбелло Беллини В. Фантазии из овощдей и

 фруктов – М: Изд-во «Ниола-Пресс», 2008, 96 с.

5. Сербин И.В. Профессиональная сервировка. Модные тенденции.

 Энциклопедия ресторатора. Изд.- Ростов н/Д: Феник, 2006, 352 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт для студентов и преподавателей // twirpx.com: URL: <http://www.twirpx.com/files/machinery/material.> (2008-2011)©.
2. Сайт студентов 1865 бесплатных PDF учебников http://www.gaudeamus.omskcity.com/PDF\_library\_humanitarian\_6.html
3. Сайт электронные учебники ww.http//nehudlit.ru/books/subcat338.html
4. Изба-читальня – электронные учебники <http://uchebnikfree.com/>

# **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

# Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| 1 | 2 |
| **Уметь:**  |  |
| определять основные эстетические направления | Решение практических работ № 1,2,7 |
| давать эстетическую оценку ценностных ориентаций человека в окружающем мире | Решение практических работ № 3,4,5,6,18,19 |
| применять основные правила сервировки стола | Решение практических работ № 8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,23 |
| осуществлять эстетическое оформление блюда | Решение практических работ № 20,21,22,24,25,26,27 |
| **Знать:** |  |
| эстетические требования к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания; | Решение практических работ № 3,4,6,7 |
| эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью; | Решение практических работ № 8,9,10,11,12,13,14 |
| правила и технику подачи блюд | Решение практических работ № 5,18, |
| требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания | Решение практических работ № 13,14,17,18,23. |