

**БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИЙ ФАХОВИЙ  
КОЛЕДЖ  
ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Циклова комісія фахових дисциплін  
(назва циклової комісії)**

**АНОТАЦІЯ  
навчальної дисципліни  
«Естетика у закладах ресторанного господарства»**

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| Курс та семестр вивчення       | 3 курс, 1 семестр            |
| Освітня програма/спеціалізація | Харчові технології           |
| Спеціальність                  | 181 Харчові технології       |
| Галузь знань                   | 18 Виробництво та технології |
| Ступінь освіти                 | Фаховий молодший бакалавр    |

|   |  |
|---|--|
| ПРИЗВИЩЕ, ім'я викладача,<br>який веде дану дисципліну,<br>кваліфікація | КРУТЬКО Галина, викладач вищої категорії |
| Контактний телефон  |  |
| Електронна адреса   |  |
| Розклад навчальних занять   |  |
| Консультації  |  |
| Код дистанційного курсу   |  |

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна,  
програмні результати навчання

| <b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>   | <b>Результати навчання</b>   |
|---|--|
| <b>Загальні компетентності</b>  |  |
| ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. | РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.<br>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. |
| ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.   |  |

|  |  |
|--|--|
| ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою  |  |
| як усно, так і письмово.   |  |
| ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.   |  |
| ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.                                   |  |
| ЗК7. Здатність до адаптації та дій в новій ситуації.   |  |
| <b>Спеціальні компетентності</b>   |  |
| СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. |  |

Робоча програма дисципліни Естетика у закладах ресторанного господарства  
(назва навчальної дисципліни)

для студентів галузі знань *18 Виробництво та технології*  
спеціальності *181 Харчові технології* «    » серпня 2021 року.

Робоча програма складена на підставі навчальної програми дисципліни "Естетика у закладах ресторанного господарства", затвердженої НМЦ "Укоопосвіта" від 12.07.2010 р.

Розробники:(вказати авторів, їх посади, наукові ступені та вчені звання)

— Галина КРУТЬКО викладач вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії фахових дисциплін

Протокол №    від «    »    20\_\_ р.

Голова циклової комісії фахових дисциплін \_\_\_\_\_  
(підпис)

Лариса МОНАСТИРСЬКА  
(Прізвище та ініціали)

© \_\_\_\_\_, 20\_\_ рік  
© \_\_\_\_\_, 20\_\_ рік

*Опис навчальної дисципліни*

| Найменування показників  | Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-професійний ступінь      | Характеристика навчальної дисципліни |                       |
|--|--|--------------------------------------|-----------------------|
|  |  | денна форма навчання                 | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів -1  | Галузь знань<br><i>18 Виробництво та технології</i> (шифр і назва) | <u>Нормативна</u><br>(за вибором)    |                       |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання  |  | <i>18 Виробництво та технології</i>  |                       |
| Загальна кількість годин - <u>45</u>   |  | 1-й                                  | 2-й                   |
|  |  | Лекції                               |                       |
|  |  | <u>год.</u>                          | 16 <u>год.</u>        |
|  |  | Практичні, семінарські               |                       |
|  |  | <u>- год.</u>                        | <u>12 год.</u>        |
|  |  | Лабораторні                          |                       |
|  |  | - год.                               | - год.                |
|  |  | Самостійна робота                    |                       |
|  |  | <u>год.</u>                          | <u>17 год.</u>        |
|  |  | Індивідуальні завдання<br>- год.     |                       |
|  |  | Вид контролю: <u>залік</u>           |                       |
| Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – <u>2 год.</u> самостійної роботи студента – <u>1,5 год.</u> | Освітньо-професійний ступінь:<br><i>фаховий молодший бакалавр</i>  |                                      |                       |

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до загальної кількості годин для денної форми навчання –  
для заочної форми навчання –

## 1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування у студентів системи знань з теорії естетики у закладах ресторанного господарства практики оформлення продукції на підприємствах ЗРГ.

Завдання: основними завданнями, що мають бути вирішені у процесі викладання дисципліни, є вивчення питань стосовно естетичних вимог до оформлення страв в ЗРГ, до архітектури та інтер'єру ЗРГ, сервірування столів та набуття навичок професійної естетики працівників ЗРГ.

У результаті вивчення навчальної дисципліни *студент повинен знати:*

- естетичні вимоги щодо оформлення кулінарної та кондитерської продукції, вітрин, прилавоків, барних стійок; сервірування столів у ЗРГ;
- основні напрямки та завдання дизайну;
- естетичні вимоги до архітектури й інтер'єру ЗРГ;
- вимоги до етикету та поведінки ділової людини.

*уміти:*

- із художнім смаком оформляти кулінарну та кондитерську продукцію;
- оформляти торговельні зали, бенкетні столи, барні стійки, прилавки, вітрини ЗРГ.

## 2. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Методологічна основа естетики у ЗРГ.

Тема 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру ЗРГ.

Тема 3. Вимоги до естетичного оформлення продукції ЗРГ.

Тема 4. Вимоги до естетичного сервірування столів.

Тема 5. Естетика реклами у ЗРГ.

Тема 6. Професійна етика працівників ЗРГ.

### 3. Структура навчальної дисципліни

| Назви<br>змістових модулів і тем                                | Кількість годин |              |           |             |          |                      |              |              |           |             |          |
|---|-----------------|--------------|-----------|-------------|----------|----------------------|--------------|--------------|-----------|-------------|----------|
|   | денна форма     |              |           |             |          |                      | Заочна форма |              |           |             |          |
|   | усього          | у тому числі |           |             |          |                      | усього       | у тому числі |           |             |          |
|   |                 | лекції       | практичні | лабораторні | Індивід. | самостійна<br>робота |              | лекції       | практичні | лабораторні | Індивід. |
| <u>Тема 1.</u> Методологічна основа естетики у ЗРГ              | 4               | 2            | -         |             |          | 2                    |              |              |           |             |          |
| <u>Тема 2.</u> Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру ЗРГ | 12              | 4            | 4         |             |          | 4                    |              |              |           |             |          |
| <u>Тема 3.</u> Вимоги до естетичного оформлення продукції ЗРГ   | 10              | 4            | 2         |             |          | 4                    |              |              |           |             |          |
| <u>Тема 4.</u> Вимоги до естетичного сервірування столів        | 8               | 2            | 4         |             |          | 2                    |              |              |           |             |          |
| <u>Тема 5.</u> Естетика реклами у ЗРГ                           | 8               | 2            | 2         |             |          | 4                    |              |              |           |             |          |
| <u>Тема 6.</u> Професійна етика працівників ЗРГ                 | 3               | 2            | -         |             |          | 1                    |              |              |           |             |          |
| Усього годин  | 45              | 16           | 12        |             |          | 17                   |              |              |           |             |          |

4.Теми лекційних занять

| № з/п | № заняття | Назва теми  | Кількість годин |
|-------|-----------|---|-----------------|
| 1     | 1         | <p><u>Тема 1. Методологічна основа естетики у ЗРГ.</u><br/> <u>Тема лекції 1. Методологічна основа естетики у ЗРГ.</u></p> <p align="center">План</p> <p>1. Предмет і метод естетики. Зв'язок естетики з іншими дисциплінами.<br/>                 2. Естетичне освоювання дійсності: сприйняття, пізнання, оцінка (смак та ідеал), перетворення.</p>   | 2               |
| 2     | 2         | <p><u>Тема 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру ЗРГ</u><br/> <u>Тема лекції 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру ЗРГ</u></p> <p align="center">План:</p> <p>1. Поняття про архітектуру, її основні стилі та види. Особливості сучасної архітектури; використання нових будівельних матеріалів, створення сучасних архітектурних ансамблів.<br/>                 2. Архітектурне рішення внутрішнього та зовнішнього оформлення ЗРГ. Оформлення фасадів ресторанів, кафе, їдалень, барів, закусточних.<br/>                 3. Специфіка архітектурного рішення спеціалізованих ЗРГ. Основні завдання та напрями дизайну.<br/>                 4. Архітектурне рішення торговельних залів. Дизайн інтер'єру торговельних приміщень. Об'єкти дизайну в ЗРГ.</p>   | 2               |
| 3     | 3         | <p><u>Тема 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру ЗРГ</u><br/> <u>Тема лекції 3. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру ЗРГ</u></p> <p align="center">План:</p> <p>1. Залежність рішення інтер'єру від природного довкілля, типу, класу, назви, національних і регіональних традицій. Дизайн дитячих спеціалізованих ЗРГ.<br/>                 2. Основні елементи інтер'єру сучасного ЗРГ. Естетичні вимоги до оформлення стін, підлоги, стелі. Гармонія форм і ліній, кольору фактури стін торговельних залів.<br/>                 3. Естетичні вимоги до оформлення виробничих приміщень. Створення виробничого інтер'єру за законами краси, технічної естетики, сприятливих санітарно-гігієнічних умов, раціональної організації праці та робочого місця.<br/>                 4. Естетика виробництва та елементи трудового комфорту в ЗРГ, їх роль у підвищенні культури праці. Естетичні вимоги до обладнання робочих місць, ручних засобів праці.</p> | 2               |
| 4     | 5         | <p><u>Тема 3. Вимоги до естетичного оформлення продукції ЗРГ</u><br/> <u>Тема лекції 4. Вимоги до естетичного оформлення продукції ЗРГ</u></p> <p align="center">План:</p> <p>1. Естетика праці у ЗРГ. Поняття про творчу працю. Професійна майстерність як основа культури праці.<br/>                 2. Напрями в оформленні кулінарної та кондитерської продукції (натуралізм, вишуканість і виразність).<br/>                 3. Санітарно-гігієнічні, виробничо-технологічні, естетичні вимоги до оформлення страв, виробів.<br/>                 4. Складові гармонійності. Використання орнаменту при оформленні кулінарної та кондитерської продукції. Естетичні вимоги до форми виробів, кольорового оформлення страв і виробів. Основні принципи кольорового оформлення страв. Створення кольорової гармонії.</p>  | 2               |

|   |    |   |   |
|---|----|---|---|
| 5 | 6  | <p><u>Тема 3. Вимоги до естетичного оформлення продукції ЗРГ</u><br/> <u>Тема лекції 5. Вимоги до естетичного оформлення продукції ЗРГ</u></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прикраси з овочів, фруктів та їстівні квіти в оформленні страв. Виготовлення декоративних ваз і кошиків зі шкірок, кавунів, гарбузів, кабачків, апельсинів, грейпфрутів, лимонів, мандаринів.</li> <li>2. Естетичні вимоги до оформлення та подавання закусок і холодних страв, супів, других гарячих страв, бенкетних страв, солодких страв, борошняних кулінарних та кондитерських виробів, гарячих і холодних напоїв.</li> <li>3. Принципи та напрями оформлення кондитерських виробів. Види орнаментів. Види оздоблень тортів. Прикраси із марципанів.</li> <li>4. Оформлення страв і солодоців для дітей. Приготування їстівних іграшок для дитячого столу. Прикраси із мастики, карамелі, марципана та медового тіста.</li> </ol> | 2 |
| 6 | 8  | <p><u>Тема 4. Вимоги до естетичного сервірування столів</u><br/> <u>Тема лекції 6. Вимоги до естетичного сервірування столів</u></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Естетичні вимоги до сервірування столів у ЗРГ різних типів та класів. Столовий посуд і прибори як елемент інтер'єру ЗРГ. Засоби для створення святкового сервірування.</li> <li>2. Відповідність столових аксесуарів стилю інтер'єру ЗРГ. Асортимент посуду, приборів, скла в межах єдиного дизайну.</li> <li>3. Естетичні вимоги до посуду, приборів, столової білизни, що використовується для організації бенкетів та прийомів; оформлення меню.</li> <li>4. Особливості сервірування тематичних столів. Особливості оформлення тематичних столів для дітей.</li> </ol>  | 2 |
| 7 | 11 | <p><u>Тема 5. Естетика реклами у ЗРГ</u><br/> <u>Тема лекції 7. Естетика реклами у ЗРГ</u></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мистецтво реклами. Естетичне оформлення рекламного повідомлення. Вимоги до ефективності сприйняття рекламних повідомлень. Основні естетичні вимоги до реклами: виразність, яскравість та оригінальність.</li> <li>2. Основні види композиції рекламного засобу. Умови створення художнього образу в рекламі. Процес створення рекламного засобу. Оформлення зовнішньої реклами.</li> <li>3. Друкована реклама. Транспаранти та покажчики розташування ЗРГ, Мистецтво складання тексту в рекламі. Вимоги до шрифту та кольорового рішення друкованої реклами.</li> <li>4. Оформлення віконних вітрин ЗРГ за законами композиції та психології сприйняття. Вибір візуальної реклами. Естетичні вимоги до вивісок на фасадах ЗРГ.</li> </ol>   | 2 |
| 8 | 13 | <p><u>Тема 6. Професійна етика працівників ЗРГ</u><br/> <u>Тема лекції 8. Професійна етика працівників ЗРГ</u></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні поняття етики і етикету. Поняття «інтелігентність». Суть професійної етики. Професійна поведінка працівника індивідуально-психологічних особливостей. Професійні якості працівника сфери обслуговування.</li> <li>2. Культура мовлення. Основа етикетного спілкування. Залежність мовлення від тембру голосу, його сили звучання, логічних пауз, тону, темпу, емоційності. Використання слів-індексів, які свідчать</li> </ol>  | 2 |



|  |              |   |           |
|--|--------------|---|-----------|
|  |              | <p>про соціальний статус промовця. Звернення до духовних осіб в Українській православній церкві та Українській греко-католицькій церкві відповідно до їх сану. Звернення до найвищих урядових осіб. Слова - регулятиви для називання людей і звернення до них.</p> <p>3. Службовий етикет керівника ЗРГ. Норми поведінки керівника. Вимоги до зовнішнього вигляду ділового чоловіка та ділової жінки. Культура управління, культура службових відносин. Поняття про власний стиль, елегантність.</p> <p>4. Етикет ділових прийомів. Види ділових прийомів, форма одягу. Вимоги етикету до запрошень на прийом. Особливості бенкету за протоколом, етикет проведення. Етикет вручення та приймання подарунків. Оформлення подарунків. Етикет вручення та приймання квітів. Правила етикету під час ведення ділової зустрічі.</p> |           |
|  | <b>Разом</b> |   | <b>16</b> |

### 5. Темі практичних занять

| № з/п        | № заняття | Назва теми дисципліни  | Зміст практичної роботи   | Кількість годин |
|--------------|-----------|--|---|-----------------|
| 1            | 4         | <u>Тема 2.</u> Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру ЗРГ. | <i>Тема практичного заняття 1.</i><br>Ознайомлення з архітектурою та інтер'єром ЗРГ(екскурсія).   | 2               |
| 2            | 7         | <u>Тема 3.</u> Вимоги до естетичного оформлення продукції ЗРГ.   | <i>Тема практичного заняття 2.</i><br>Виготовлення прикрас із овочів та фруктів, яєць для оформлення закусок і холодних страв, бенкетних гарячих страв, десертів, напоїв. Оформлення страв і виробів відповідно до завдання. Виконання елементів оформлення кондитерських виробів рисувальними масами(фруктовою, білковою, шоколадною) відповідно до завдання. Виготовлення елементів прикрас із пластичних мас (желатинової, цукристої) для оформлення кондитерських виробів відповідно до завдання. | 2               |
| 3            | 9         | <u>Тема 4.</u> Вимоги до естетичного сервірування столів         | <i>Тема практичного заняття 4.</i><br>Оформлення тематичних бенкетних столів.   | 2               |
| 4            | 10        | <u>Тема 4.</u> Вимоги до естетичного сервірування столів         | <i>Тема практичного заняття 5.</i><br>Екскурсія у ЗРГ.  | 2               |
| 5            | 12        | <u>Тема 5.</u> Естетика реклами у ЗРГ                            | <i>Тема практичного заняття 6.</i><br>Оформлення меню для різних типів і класів ЗРГ відповідно до завдання.   | 2               |
| <b>Разом</b> |           |  |   | <b>12</b>       |

## 6. Самостійна робота

| № з/п        | Назва теми   | Кількість годин |
|--------------|--|-----------------|
| 1            | <p><u>Тема 1.</u> Методологічна основа естетики у ЗРГ</p> <p>1. Етапи розвитку естетичної науки. Категорії естетики: естетичне і художнє, прекрасне і огидне, гармонійне та хаотичне.</p>  | 2               |
| 2            | <p><u>Тема 2.</u> Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру ЗРГ.</p> <p>1. Естетичні вимоги до освітлення приміщень. Роль декоративно-прикладного мистецтва в оформленні інтер'єру.</p> <p>2. Мистецтво складання букетів і композицій із квітів. Основні принципи складання букетів. Поняття «композиція» та «аранжування». Формування букетів. Фітодизайн ЗРГ</p> <p>3. Устаткування торговельних ЗРГ. Форма, стиль і призначення устаткування при формуванні інтер'єру. Підбір столів для ресторанів, кав'ярень, кафетеріїв, барів. Вимоги ергономіки до форми стільців, крісел. Форми барних стійок, їх естетичне оформлення.</p> | 4               |
| 3            | <p><u>Тема 3.</u> Вимоги до естетичного оформлення продукції ЗРГ</p> <p>1. Естетика виробництва та елементи трудового комфорту в ресторанному господарстві, їх роль у підвищенні культури праці.</p> <p>2. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції. Колорит. Поняття про гармонію.</p> <p>3. Фізіологічна та психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття.</p> <p>4. Естетичні вимоги до тари, упаковки та посуду, що використовується у ЗРГ.</p>   | 4               |
| 4            | <p><u>Тема 4.</u> Вимоги до естетичного сервірування столів</p> <p>1. Дизайнерські прийоми оформлення столу скатертками, серветками, квітами, гірляндами.</p> <p>2. Композиції із гірлянд у різні пори року. Дизайнерські композиції зі свічками.</p> <p>3. Культура споживання найчастіше вжитих страв. Правила етикету на бенкетах і прийомах.</p>   | 2               |
| 5            | <p><u>Тема 5.</u> Естетика реклами у ЗРГ</p> <p>1. Призначення реклами в ЗРГ. Радіо реклама. Вимоги до текстів оголошень. Можливості кіно-відео-й телереклами.</p> <p>2. Оформлення внутрішньої реклами. Засоби внутрішньої реклами, що впливають на естетичне сприйняття споживача.</p> <p>3. Естетичні вимоги до оформлення вітрин роздаткових стійок кафетеріїв, магазинів кулінарії, їдалень, кафе, закусточних, барних стійок.</p> <p>4. Естетичні вимоги до оформлення меню.</p>   | 4               |
| 6            | <p><u>Тема 6.</u> Професійна етика працівників ЗРГ</p> <p>1. Професійний етикет кухаря, кондитера. Психологічні якості офіціанта, бармена.</p> <p>2. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників ресторанного господарства. Виробничий одяг для кухаря, кондитера, офіціанта, бармена. Формений одяг працівників торгового залу.</p>   | 1               |
| <b>Разом</b> |  | <b>17</b>       |

## 9. Індивідуальні завдання

### 10. Методи навчання

- словесні (пояснення, лекція, інструктаж);
- наочні (ілюстрація – плакат, схема; демонстрація – відеофільми, мультимедійні файли);
- практичні (самостійна робота на занятті та поза аудиторна, виконання розрахункових завдань).

### 11. Методи контролю

Усне опитування, письмовий контроль, графічна контрольна перевірка, практична контрольна перевірка, тестовий контроль, логічний диктант, самоконтроль, взаємоконтроль.

### 13. Методичне забезпечення

1. Тексти лекцій.
2. Завдання для практичних занять.
3. Інструкційні картки для виконання практичних занять.
4. Завдання для самостійної роботи та методичні рекомендації з її виконання.
5. Тести для перевірки знань студентів.
6. Роздатковий матеріал.
7. Засоби діагностики знань студентів.
8. Критерії оцінювання знань студентів.
9. Наочні посібники.
10. Презентаційні матеріали.
11. Електронні посібники.

### 14. Рекомендована література

#### Базова

#### 1. Закони України:

- 1.1 «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII;
- 1.2 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (у редакції Закону від 22.07.2014 № 1602-VII).
- 1.3 «Про інноваційну діяльність» від 04.07.2002 № 40-IV. ВВР, 2002, № 36.
2. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ХДУХТ, 2003.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 18с. (Інформація та документація).
4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 1999-01], затверджений наказом Держстандарту України від 29.10.2004 № 185. 25с. (Інформація та документація).
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє вид. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2016. 382с.
6. Бондар К., Коваленко Р. Бари і ресторани. Організація обслуговування. Видавництво - Сварог, 2017. 320с.
7. Блохіна І.В. Всесвітня історія архітектури і стилів. - М.: АСТ, 2016. 400с.

8. Лук'янов В.О. Організація готельно - ресторанного обслуговування. Навчальний посібник. – К.: Кондор - Видавництво, 2012.344с.
9. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) підручник//М.П.Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013.304 с.
- 10.Новікова О.В., Вініченко К.П., Радченко Л.О., Кузнецов В.М. ,Полотнік М. В. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: Підручник.:Х.:Світ Книг, 2014. 316с.

*Додаткова (Допоміжна)*

1. Козлов Н.И. Философские сказки для обдумывающих жизнь, или Веселая книга о свободе и нравственности. – М.: Аст-пресс, 2000. – 432 с.
2. Леви В.Л. Искусство быть собой. – М.: Знание, 1991. – 256с.