

**Негосударственное образовательное учреждение
дополнительного образования
«Школа Дизайна «АртФутуре»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор НОУ ДО
«Школа Дизайна «АртФутуре»
И. С. Демидова
30 ноября 2015 г.



Программа дополнительного профессионального обучения

Сервировка и декорирование стола

Образовательная
программа

Сервировка и декорирование стола (40 ак. часов)

Повышение квалификации

План учебного процесса

Составляющие учебного процесса		Очное обучение	Очно-заочное обучение	Заочное обучение
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (часы)	Всего		40	
	Аудиторные занятия		40	
	Лекции		20	
	Практические занятия		19	
	Промежуточная аттестация			
Формы контроля	Экзамен			
	Зачет		1	
	Контрольная работа			
	Курсовой проект (работа)			

Составители: Зам. директора по новым направлениям, преподаватель М. Б. Морозова

1. ВВЕДЕНИЕ К ПРОГРАММЕ

1.1. Цель программы

Сформировать компетенции обучающегося в области декорирования, дает базовые знания по сервировке и декорированию стола, а также основные художественные приемы оформления.

1.2. Задачи программы

- Изучить способы преобразования пространственной среды с помощью цвета и света, а также предметного наполнения.
- Освоить ряд задач, начиная от разработки концепции декорирования стола и стилистического решения, до изучения свойств поверхностей и правильного подбора материалов, предметов сервировки и декоративных материалов, используемых для декорирования.

1.3. Планируемые результаты обучения

Знать: основные способы преобразования поверхностей с помощью декора

Уметь: создавать индивидуальные цветовые сочетания, составлять сопроводительную документацию и сметы расходов на отделочные материалы, предметы сервировки и декорирования.

Владеть: навыками предъявления информации в виде проекта и презентации.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Наименование и содержание учебных модулей, тем и форм контроля	Объем (часы)		
	очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
Учебный модуль 1.			
1. Вводная лекция. Понятие сервировки и декорирования стола.		4	
2. Основные приемы и предметы сервировки и декорирования стола.		4	
3. История стилей.		4	
4. Основные принципы разработки общего стиля и колористического решения сервировки.		4	
5. Обзор авторских концепций и современных мировых тенденций в «Дизайне еды».		4	
6. Мастер-класс с шеф-поваром в помещении ресторана.		7	
7. Итоговое практическое задание.		12	
ВСЕГО:		39	

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

	Форма контроля знаний	Очное обучение	Очно-заочное обучение	Заочное обучение
		Кол-во	Кол-во	Кол-во
1	Презентация проекта		1	
ВСЕГО:			1	

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

7.1. Характеристика видов и используемых форм учебных занятий

Наименование видов учебных занятий	Используемые формы обучения	Объем занятий (часы)		
		очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
Лекции	Лекции, презентации		20	

Наименование видов учебных занятий	Используемые формы обучения	Объем занятий (часы)		
		очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
Практические и семинарские занятия	Практикум, выполнение проекта		19	
ВСЕГО:			39	

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Перечень тем для вопросов (тестовых заданий), разработанный в соответствии с установленными этапами формирования компетенций

№ п/п	Темы для формулировки вопросов	№ темы
1	Сервировка и декорирование стола	1-6

5.2. Перечень тем докладов (рефератов, эссе, пр.), разработанных в соответствии с установленными этапами формирования компетенций
Не предусмотрено

5.3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

устная

письменная

компьютерное тестирование

иная*

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

6.1. Учебная литература

1. Власов В.Г. Стили в искусстве. СПб., Кольна, 1995.
2. Волков Н.Н. Цвет в композиции. –М.; Искусство, 1984
3. Степанова В.И. Сервировка праздничного стола, Эксмо, 2014
4. Этикет. Сервировка стола. Эксмо, 2009

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

1. Стандартно оборудованная аудитория
2. Монитор, большой экран
3. Компьютер (ноутбук)