

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.07.2023 10:31:28

Уникальный идентификатор документа: 798bda65551e1e8774688f1710bd17a9d70c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199

Уникальный ключ: 798bda65551e1e8774688f1710bd17a9d70c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г. Л. Авагян



## Кафедра торговли и общественного питания

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ для студентов приема 2020 г.

#### **Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции**

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар  
2019 г.

Рабочая программа учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции нацелена на формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области проектирования современных интерьеров предприятий питания, учитывая роль отделочных материалов, мебели и способов её расстановки, влияние цвета и света на восприятие предметно-пространственной организации помещения, а так же получения теоритических и практических знаний по основам композиции и эстетических требований в области дизайна и оформления кулинарной продукции.

Рабочая программа учебного модуля составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования

Рабочая программа учебного модуля утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания № 8 от «28» марта 2019 г.

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции питания утверждены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 г. № 8

И.о. зав. кафедрой  (Е.Н. Губа)

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол от 19.03.2020 г. № 7

Председатель  (Г.Л. Авагян)

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол от 26.03.2020 г. № 11

Председатель  (А.В. Петровская)

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Целью учебного модуля является формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области проектирования современных интерьеров предприятий питания, учитывая роль отделочных материалов, мебели и способов её расстановки, влияние цвета и света на восприятие предметно-пространственной организации помещения, а так же получения теоритических и практических знаний по основам композиции и эстетических требований в области дизайна и оформления кулинарной продукции.

## 1.2 Задачи учебного модуля

Задачами учебного модуля являются:

- воспитание у студентов нравственно-эстетические стимулы к труду, формировать нравственное понимание прекрасного в труде, привить эстетический вкус;
- ознакомление с эстетикой архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей;
- изучение особенностей дизайнерского искусства по оформлению внутреннего пространства предприятия и эстетического оформления блюд с целью психологического воздействия на восприятие ресторанный продукта и самого заведения гостями;
- изучение тенденций развития и совершенствования современных методов и средств организации пространства интерьера, а так же сервировки стола и техники подачи блюд и напитков;
- приобретение умений и навыков по подбору современных отделочных материалов для создания интерьеров и участие в работе подготовки единых принципов оформления, цветовых сочетаний, образов для всех форм рекламы, деловых бумаг, всей документации, зала, рабочих мест, форменной одежды персонала для демонстрации выбранного фирменного стиля предприятия общественного питания;
- изучение принципов формирования фирменного стиля предприятия общественного питания;
- приобретение умений и навыков по определению темпераментов, которыми обладают гости для правильного выбора стимулирующего воздействия на него;
- приобретение умений и навыков по оптимизации и оформлению меню, карты вин, что является одной из составных частей фирменного стиля заведения сферы ресторанный бизнеса;
- изучение требований к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана.

## 1.3 Место учебного модуля в структуре ОПОП (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Учебный модуль Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции относится к вариативной части учебного плана и включает в себя учебные дисциплины:

Эстетика ресторанной продукции

Фирменный стиль предприятий общественного питания

## 1.4 Объем учебного модуля и виды учебной работы (совокупный по всем входящим в модуль дисциплинам):

Показатели объема учебного модуля	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Объем модуля в зачетных единицах	6		
Объем модуля в часах	216		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (контакт. часы), всего:</b>	<b>98,5</b>	<b>28,5</b>	<b>68,5</b>
1. Аудиторная работа (ауд.), всего:	<b>98</b>	<b>28</b>	<b>58</b>
в том числе:			

• лекции	28 (8)	12 (4)	26 (8)
• лабораторные занятия	-	-	-
• практические занятия	70 (16)	16 (8)	42 (12)
3. Индивидуальные консультации (ИК) (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт) (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)	0,5	0,5	0,5
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэкз)	-	-	-
<b>Самостоятельная работа, всего:</b>	<b>117,5</b>	<b>187,5</b>	<b>147,5</b>
в том числе:			
• самостоятельная работа в семестре (СР)	117,5	180	147,5
• самостоятельная работа в семестре (КР)	-	-	-
• самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	7,5	-

Учебный модуль Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции основывается на знании следующих дисциплин (модулей): «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Основы строительства и инженерное оборудование ресторана», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания».

### 1.5 Требования к результатам освоения учебного модуля

В результате освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-7** – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате освоения компетенции **ПК-7** студент должен:

**Знать:** пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации.

**Уметь:** читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений).

**Владеть:** методикой составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технического проекта, выполненного проектной организацией, дизайн-проекта, выполненного специализированной дизайнерской компанией.

**ПК-15** – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

**Знать:** специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции.

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития

дизайна и оформления кулинарных блюд.

**Владеть:** навыками систематизации и обобщения полученной информации.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (в т.ч. контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплин учебного модуля лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с календарно-тематическим планом.

*Промежуточная аттестация по очной форме обучения:*

Эстетика ресторанной продукции, 8 сем., зачет

Фирменный стиль предприятий общественного питания, 7 сем., зачет

*Промежуточная аттестация по заочной форме обучения:*

Эстетика ресторанной продукции, 5 курс, зачет

Фирменный стиль предприятий общественного питания, 5 курс, зачет

*Промежуточная аттестация по очно-заочной форме обучения:*

Эстетика ресторанной продукции, 8 сем., зачет

Фирменный стиль предприятий общественного питания, 7 сем., зачет

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции осуществляется в соответствии с разделом VIII.

Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции осуществляется в соответствии с разделом VIII рабочих программ учебных дисциплин, входящих в данный учебный модуль.



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе  
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО  
протоколом заседания Совета  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
от 28.05.2019 № 11  
Председатель  Г.Л. Авагян



**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2020 г.

**Б1.В.ДВ.05.02.01 ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04**  
**Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования ***Бакалавриат***

Программа подготовки ***академический бакалавриат***

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания АНОО Краснодарский кооперативный институт филиал РУК

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания»:**

**Цель изучения дисциплины** – дать основы знаний в области основных стилей и дизайнерских направлений интерьеров современных предприятий общественного питания, а также этапность формирования фирменного стиля. Дисциплина рассматривает общие принципы, методы и средства, используемые при проектировании современных интерьеров: роль отделочных материалов, мебели и способов её расстановки, влияние цвета и света на восприятие предметно-пространственной организации.

**Задачи дисциплины:** изучить особенности дизайнерского искусства по оформлению внутреннего пространства предприятия с целью психологического воздействия на восприятие ресторанного продукта и самого заведения гостями, тенденции развития и совершенствования современных методов и средств организации пространства интерьера, принципы формирования фирменного стиля предприятия общественного питания, требования к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**



Н.Б. Федорова, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент  С.Н. Диянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



О.Н. Карась, генеральный директор  
ООО «Сельдерей»



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>9</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>20</b>
<b>VI. ФОНД ОЧЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>25</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>32</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>33</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>44</b>
<b>Приложения:</b>	

**Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

# **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

## **1.1 Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания»: дать основы знаний в области основных стилей и дизайнерских направлений интерьеров современных предприятий общественного питания, а также этапность формирования фирменного стиля. Дисциплина рассматривает общие принципы, методы и средства, используемые при проектировании современных интерьеров: роль отделочных материалов, мебели и способов её расстановки, влияние цвета и света на восприятие предметно-пространственной организации.

## **1.2 Учебные задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение особенностей дизайнерского искусства по оформлению внутреннего пространства предприятия с целью психологического воздействия на восприятие ресторанного продукта и самого заведения гостями,
2. Изучение тенденций развития и совершенствования современных методов и средств организации пространства интерьера,
3. Приобретение умений и навыков по подбору современных отделочных материалов для создания интерьеров,
4. Участие в организации проектирования интерьеров различных предприятий питания,
5. Участие в работе подготовки единых принципов оформления, цветовых сочетаний, образов для всех форм рекламы, деловых бумаг, всей документации, зала, рабочих мест, форменной одежды персонала для демонстрации выбранного фирменного стиля предприятия общественного питания,
6. Усвоение сути психологии ресторанного сервиса,
7. Изучение принципов формирования фирменного стиля предприятия общественного питания,
8. Приобретение умений и навыков по определению темпераментов, которыми обладают гости для правильного выбора стимулирующего воздействия на него,
9. Приобретение умений и навыков по оптимизации и оформлению меню, карты вин, что является одной из составных частей фирменного стиля заведения сферы ресторанного бизнеса,
10. Изучение требований к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана.

## **1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02.01 «Фирменный стиль предприятий общественного питания» относится к вариативной части учебного плана и является дисциплиной по выбору.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Основы строительства и инженерное оборудование ресторана», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания».

Для успешного освоения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания», студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуациях, основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.
2. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы

технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности, осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, организовать ресурсосберегающее производство, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ.

3. Владеть: нормативно-правовой базой, анализом научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта, методикой контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценкой результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, методикой поиска, выбора и использования новой информации, планированием маркетинговых мероприятий, оценкой их эффективности, разработкой предложений по выбору поставщиков.

Изучение дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

#### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	42,25	14,25	34,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	14	34
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ( )	14 (4)	6 (2)	14 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )	28 (8)	8 (4)	20 (6)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	65,75	93,75	73,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРс)	65,75	90	73,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам

высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»).

### **1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины**

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-7** – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

В результате освоения компетенции **ПК-7** студент должен:

**1. Знать:** пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации

**2. Уметь:** читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений)

**3. Владеть:** методикой составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технического проекта, выполненного проектной организацией, дизайн-проекта, выполненного специализированной дизайнерской компанией

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 7 семестре – зачет;

для очно-заочной формы обучения – в 8 семестре – зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	Общие сведения о фирменном стиле предприятия общественного питания. Понятие этики и интерьера в общественном питании. Внутренняя организация и функция интерьера. Применение новых методов строительства. Связь интерьера с организационно-технологическим процессом. Специфика интерьера. Требования к интерьеру предприятий общественного питания. Композиционно-планировочные решения интерьеров зала.	ПК-7	Входной контроль, лекция, практическое занятие (круглый стол), собеседование, реферат, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 2 Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Экстерьерные особенности. Интерьер как композиция внутреннего пространства	Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии. Понятие экстерьера и его влияние на фирменный стиль предприятия. Интерьер как композиция внутреннего пространства. Основные виды композиции: фронтальная; пространственная; глубинно-пространственная. Средства гармонизации композиции: симметрия – асимметрия, отношения – пропорции – масштаб; контраст – нюанс – тождество; метр – ритм – метрический повтор	ПК-7	Лекция, практическое занятие (круглый стол, кейс-стади), собеседование, реферат, ПКЗ, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология восприятия интерьера как среды	Основы колористики. Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания. Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. Специфика светового решения объектов общественного питания. Акустическое благоустройство и микроклимат помещений. Психология восприятия интерьера как среды. Три канала восприятия: визуальный, кинетический и звуковой. Интроверты, экстраверты, амбиверты	ПК-7	Лекция, практическое занятие (круглый стол), собеседование, реферат, ПКЗ, презентация самостоятельная
Тема 4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	Краткая характеристика больших стилей. Стиль в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). Анализ УТП известных ресторанов мира. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана. Элементы фирменного стиля. Дизайн меню и карты вин..	ПК-7	Интерактивная лекция, практическое занятие (форум), собеседование, реферат, ПКЗ, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия общественного питания. Элементы декорирования интерьера (текстиль, флористика, живопись, гобелен, батик и т.д.). Фитодизайн в общественном интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола	ПК-7	Лекция, практическое занятие (кейс-стади), собеседование, тестирование, реферат, ПКЗ, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки, цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Дизайн тематического стола. Композиция и цветовое решение в оформлении стола. Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола. Современные направления в использовании продуктов, оформление и подача блюд: арт-направление, минимизация, зависимость выбора посуды от темы оформления. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.	ПК-7	Лекция, практическое занятие, эссе, реферат, презентация, самостоятельная работа студентов
Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания	Имидж предприятия общественного питания. Атрибуты фирменного стиля – совокупность товарного знака, цветовое и графическое оформление деловых бумаг и рекламных материалов. Имиджевая реклама и паблик рилейшнз в ресторанном бизнесе. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Концепции позиционирования. Ключевые компетенции предприятия общественного питания. Формирование бренда на ресторанном рынке – отличная кухня, особенный сервис, необычная атмосфера, хорошая маркетинговая поддержка	ПК-7	Интерактивная лекция, практическое занятие, собеседование, эссе, тестирование, презентация, самостоятельная работа студентов

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой;
- тестирование;
- собеседование;
- подготовка реферата;
- решение ПКЗ;
- написание эссе.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- круглый стол;
- кейс-стади;
- презентация.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. — 12-е изд. Москва : Дашков и К, 2018. — 456 с. — ISBN 978-5-394-02471-9. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/105553/#1>
2. Организационный дизайн. Решения для корпораций, компаний, предприятий : учеб. пособие / под ред. В.В. Кондратьева. М. : ИНФРА-М, 2018.— 111 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znaniyum.com>]. — (Управление производством). - Режим доступа: <http://znaniyum.com/bookread2.php?book=600402>
3. Курушин, В.Д. Дизайн и реклама: от теории к практике / В.Д. Курушин. Москва : ДМК Пресс, 2017. — 308 с. — ISBN 978-5-97060-553-0. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/97360/#1>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. <https://base.garant.ru/12115118/>
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

<http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

<http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

8. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. <http://docs.cntd.ru/document/1200095053>

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

#### **Дополнительная литература:**

1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>

2. Основы рекламы / Антипов К.В., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02394-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415267>

3. Брендинг: Учебное пособие / Годин А.М., - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2016. - 184 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-02629-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415267>

4. Шарков, Ф.И. Интегрированные коммуникации: реклама, паблик рилейшнз, брендинг : учебное пособие / Ф.И. Шарков. — Москва : Дашков и К, 2016. — 324 с. — ISBN 978-5-394-00792-7. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/93300/#1>

5. Интегрированные маркетинговые коммуникации/Архангельская И.Б., Мезина Л.Г., Архангельская А.С. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 171 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-369-01485-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=517067>

6. Интегрированные маркетинговые коммуникации. Теория и практика рекламы : учеб. пособие / О.Г. Кузьмина, О.Ю. Посухова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. - 187 с. - (Высшее образование). - DOI: <https://doi.org/10.12737/01756-2> - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=953324>

7. Психология рекламной деятельности: Учебник / Измайлова М.А., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 444 с.: ISBN 978-5-394-02557-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=348652>

8. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#1>

9. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / Скобкин С.С. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 496 с - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=554704>

10. Брашнов, С.Г. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1>

11. Инновационный маркетинг : учебник / В.Д. Секерин. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 237 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1002708>

12. Джум Т.А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

13. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /

Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»  
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»  
<http://kodeks.systems.ru>

#### **4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 Перечень профессиональных баз данных**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus  
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

#### **4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oopht.ru](http://www.oopht.ru)
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»  
<http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

##### **Тема 1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию**

**Литература: О-1,2,3,4; НПД-1-10; Д-1,9,11,13**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Какие функциональные группы характерны для предприятия общественного питания?
2. Что представляет собой внутренне пространство каждого помещения с учетом принадлежности к определенной функциональной группе, характерной для предприятия общественного питания?
3. Какие компоненты составляют внутреннее пространство?
4. Что оказывает влияние на восприятие интерьера?
5. Из чего складывается композиция интерьера в современных предприятиях общественного питания?

##### **Тематика рефератов:**

1. Одежда производственного и обслуживающего персонала в современных предприятиях общественного питания
2. Требования, предъявляемые к отделке производственных помещений в современных предприятиях общественного питания
3. Связь современных подходов к организации рабочих мест на производстве с культурой обслуживания гостей в зале
4. Характеристика 10 самых успешных концепций г. Краснодара.
5. Характеристика «слабых» и «сильных» аксессуарных решений.
6. Мировые оценочные кулинарные системы.

##### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Что понимается под производственным менеджментом на предприятиях общественного питания?
2. Как осуществляется управление производством на предприятиях общественного питания на основе выявленных потребностей клиентов?
3. Какие нормативные документы положены в основу оснащения предприятий общественного питания мебелью, оборудованием, инвентарем, посудой, форменной одеждой?
4. В чем проявляется одно из направлений НОТ на производстве, связанным с улучшением условий труда и как это отражается на процессе обслуживания потребителей?
5. Какие требования предъявляются к современному технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, инструментам и как это отражается на организации рабочих мест?
6. Какие требования предъявляются к форменной и спецодежде производственного и

обслуживающего персонала?

7. Какие виды столовой посуды используют для подачи кулинарной продукции на предприятиях общественного питания?

8. Как организуют учет и хранение посуды и приборов?

9. Перечислите основные виды столового белья. Как хранят и учитывают столовое белье?

## **Тема 2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Экстерьерные особенности. Интерьер как композиция внутреннего пространства**

**Литература: О-1,2,3,4; НПД-1-10; Д-1,4,5,6,9,10,11,13**

### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Какие средства гармонизации композиции практикуют при оформлении интерьера связанного с организацией внутреннего пространства?

2. Что собой представляют направления научной организации труда, связанные с разработкой интерьера производственных помещений?

3. Какую роль играет экстерьер при оформлении предприятия общественного питания?

4. Какие факторы влияют на внешний вид здания предприятия общественного питания?

5. С помощью каких средств может быть создан запоминающийся образ предприятия общественного питания?

### **Тематика рефератов с сопровождением презентацией:**

#### **А. По экстерьерным особенностям**

1. Характеристика современных строительных материалов используемых при строительстве, реконструкции или расширении предприятий общественного питания.

2. Описание конструктивных элементов здания (по одному из перечисленных вариантов):

а. ресторана,

б. столовой,

в. бара,

г. кафе,

д. магазина-кулинарии,

е. предприятия быстрого питания,

ж. кофейни,

и. закусочной;

3. Роль экстерьера в оформлении предприятия общественного питания

4. Факторы влияющие на внешний вид здания предприятия общественного питания

5. Средства используемые для создания запоминающегося образа предприятия общественного питания

#### **Б. По особенностям интерьера**

1. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов общедоступных столовых.

2. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов столовых при промышленных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях

3. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов кафе, закусочных, работающих с самообслуживанием

4. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов ресторанов и кафе, работающих с официантами

5. Интерьер производственных помещений как составная часть научной организации труда

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие стили используют дизайнеры при оформлении интерьеров залов ресторанов, баров, кафе
2. Отличия готического стиля и барокко
3. Характерные черты русского ампира
4. Характерные черты европейского ампира

**Тема 3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология восприятия интерьера как среды**

**Литература: О-1,2,3,4; НПД-1-10; Д-1,3,8,9,10,13**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Как цвет влияет на восприятие интерьера со стороны потребителей?
2. Что такое цветовой круг Гете и какое значение он имеет при выборе цветового решения?
3. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в производственных помещениях предприятия общественного питания?
4. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в торговых помещениях предприятия общественного питания?
5. Как отражается ориентация помещений предприятия общественного питания на выбор цвета при оформлении интерьера данного помещения?
6. Какое значение имеет освещение для человека?
7. Как освещение влияет на освещаемое пространство?
8. Какие параметры светового климата необходимо учитывать при оформлении интерьера?
9. Что собой представляет контраст яркости поверхностей, находящихся в зоне видимости?
10. Что собой представляют светящиеся потолки и декоративное его освещение? С какой целью это организуют в зале?

**Тематика рефератов с сопровождением презентацией:**

1. Цветовое решение торговых и производственных помещений предприятий общественного питания.
2. Свойства и классификация цвета. Цветовой круг.
3. Цветовые зрительные иллюзии в интерьере.
4. Световое решение помещений предприятий общественного питания.
5. Цветовая и световая гармония в интерьере.
6. Зависимость восприятия цвета от освещения интерьера
7. Принципы составления композиций с учётом цветового решения
8. Влияние цвета на организм человека

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Перечислите гармонии родственных цветов
2. Что такое гармония?
3. Что такое преобладающая гармония?
4. Что такое аналогичная гармония?
5. Особенности освещения в фэн-шуйе.

#### **Тема 4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания**

**Литература: О-1,2,3,4; НПД-1-10; Д-1,3,8,9,10,13**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Через что достигается единство стиля в интерьере залов предприятия питания?
2. Как можно классифицировать предприятия питания через отражения тематики заведения в его интерьере с использованием различных стилей и жанров?
3. Влияет ли особенность интерьера на ассортименте блюд? Обоснуйте ответ примерами.
4. Что собой представляет профессионально созданный интерьер предприятия общественного питания?
5. Какие стили используют при оформлении интерьеров залов современных предприятий питания дизайнеры?
6. На какие две группы можно разделить все виды интерьеров предприятий общественного питания? Опишите каждую из них.

##### **Тематика рефератов с сопровождением презентацией:**

1. Основные этапы создания дизайна,
2. Классика – проверено временем,
3. Простота и лаконичность минимализма,
4. Имитация лофта
5. Ретроспектива ар-дека
6. Экспрессивность поп-арта
7. Функциональность хай-тека
8. Причудливость модерна
9. Колорит русского стиля
10. Загадка востока.

##### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Что в себя включает техническое задание?
2. Что включает в себя работа над фирменным стилем «с чистого листа»?
3. Что такое фирменный стиль?
4. Что такое профессионально созданный интерьер предприятия?

#### **Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании**

**Литература: О-1,2,3,4; НПД-1-10; Д-1,3,8,9,10,13**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. В чем состоит значение мебели в интерьере?
2. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?
3. Какие виды мебели используются в предприятиях общественного питания?
4. Назовите возможные способы расстановки мебели в торговой группе помещений предприятия общественного питания в зависимости от типа заведения?
5. Для чего может быть использована декоративная ткань?
6. Как выбрать цвет декоративной ткани в зале в зависимости от типа, класса и специализации предприятия общественного питания?

7. Какие требования предъявляются к декоративным тканям?
8. Какие приемы связи интерьера с природой можно использовать в предприятиях общественного питания?
9. Какие растения используются при создании зеленых зон и композиций в предприятиях общественного питания?
10. С какой целью применяют предметы искусства в интерьере?
11. Что следует учитывать при выборе и размещении предметов декоративного искусства в интерьере?
12. Какие предметы могут быть использованы при оформлении залов предприятия общественного питания?

#### **Тематика рефератов:**

1. Озеленение как особый вид декоративно-оформительского искусства
2. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – интерьер раскрывается на природу
3. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – природа входит в интерьер
4. Устройство зимних садов.
5. Эко-стиль как одно из современных направлений организации внутреннего пространства залов предприятия питания

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Опишите принципы подбора растений для оформления функциональных групп помещений предприятия общественного питания
2. Охарактеризуйте группы растений по декоративным свойствам, используемых при оформлении функциональных групп помещений предприятия общественного питания
3. Опишите технику интерьерного флор-декора
4. Роль декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьеров
5. Связь типа предприятия с применяемыми элементами декоративно-прикладного искусства
6. Функции предметов декоративно-прикладного искусства. Материалы декора и виды
7. Роль растений в убранстве зала
8. Специфика экостиля в оформлении залов предприятия общественного питания и его актуальность в современных условиях

#### **Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов**

**Литература:** О-1,2,3,4; НПД-1-10; Д-1,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания
2. Эстетические требования к столовому белью, посуде и приборам
3. Минимализация как один из современных приемов оформления и подачи блюд
4. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна
5. Методика выбора цвета для оформления в соответствии с характером праздника на предприятии общественного питания
6. Особенности современного дизайна в оформлении интерьера ресторанов, кафе

#### **Тематика рефератов с сопровождением презентацией:**

1. Традиционные и семейные праздники
2. История возникновения карвинга
3. Взаимосвязь дизайна и темы торжества

4. Влияние света на цвет продуктов
5. Арт-направление как один из современных приемов оформления и подачи блюд
6. Зависимость выбора посуды от темы оформления кулинарной продукции и специфики сервировки праздничного стола

**Тематика эссе:**

1. Написание итогового эссе по наблюдениям в ходе экскурсии на предприятие

**Маршрутный лист**

<b>План маршрута</b>	<b>Заметки студента</b>
Название предприятия. Краткое сообщение о предприятии:	
- основные отличия от других предприятий общественного питания	
Внешний дизайн (экстерьер): - месторасположение - вид и обозрение - фасад - входная группа - вывески	
Дизайн интерьера: - тип интерьера - тематика - стиль - атмосфера - цветовая гамма - аксессуары - униформа официантов	
Оборудование залов: - барная стойка - ресторанный мебель - текстильное оформление - фитодизайн	
Меню: - кухня, направления - виды меню - презентация меню - винная карта (сомелье) - сигарная карта (сигармен)	
Оснащение: - фарфор (вид, марка, цвет...) - стекло - приборы - белье - аксессуары	
Кухня: - наплитная посуда, гостроемкости, кондитерские принадлежности, утварь	
Программа: - развлекательные мероприятия	

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания

2. Эстетические требования к столовому белью, посуде и приборам
3. Минимизация как один из современных приемов оформления и подачи блюд
4. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна
5. Методика выбора цвета для оформления в соответствии с характером праздника на предприятии общественного питания
6. Особенности современного дизайна в оформлении интерьера ресторанов, кафе

## **Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания**

**Литература: О-1,2,3,4; НПД-1-10; Д-1,3,8,9,10,13**

### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Дайте определение психологии обслуживания. Какова роль психологии обслуживания в повышении культуры обслуживания гостей?
2. Назовите четыре типа темперамента и кратко охарактеризуйте каждый из них. приведите примеры поведения в ресторане посетителей с разными типами темперамента и выявите соответствие их по следующим чертам:
  - а) ровен в поведении, терпелив, малоактивен;
  - б) жизнерадостен, быстро входит в контакт;
  - в) вспыльчив, настроение неустойчиво, прямолинеен;
  - г) стеснителен, нерешителен, медленно осваивается в новой обстановке.
3. Как проявляется темперамент официанта при обслуживании посетителей? Приведите примеры и выявите соответствие особенностей деятельности официантов с учетом их темперамента:
  - а) успешно обслуживает посетителей, но ему трудно выполнять монотонные, однообразные операции (например, оформление большого количества отчетных документов)
  - б) незаменим при обслуживании большого количества гостей, но плохо владеет собой, особенно в напряженных, конфликтных ситуациях
  - в) выдержан, уравновешен, но не может работать в быстром темпе, что может вызвать раздражение у гостей
  - г) доброжелателен, отзывчив, стремится избегать конфликтов, но медлителен и обидчив
4. Поясните, почему работник ресторана, не овладев новым видом деятельности, совершает много лишних движений, а освоив, выполняет только нужные. Приведите примеры из практической деятельности ресторанной практики обслуживания.
5. Поясните понятие - индивидуальный подход к посетителю и его значение для повышения имиджа заведения сферы ресторанного бизнеса. Какой из факторов влияет на желание гостя сделать заказ в данном ресторане:
  - а) красиво оформленные меню и наглядно оформленные карты вин
  - б) рекламные проспекты и объявления по местному радио
  - в) демонстрация приготовления блюд и умения официанта войти в контакт с гостем
  - г) хорошее самочувствие официанта, его убежденность в полезности предлагаемого меню
  - д) эмоциональная выразительность речи и соучастующее выражение лица официанта
  - е) всё из выше перечисленного
  - ж) ничего из вышеперечисленногоОбоснуйте выбор.
6. Чем отличается бренд от имиджа предприятия?
7. Что такое корпоративный имидж?
8. В чем актуальность позитивного корпоративного имиджа?

### **Тематика эссе с сопровождением презентацией:**

1. Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака
2. Фен-шуй как исторически сложившееся направление в формировании фирменного стиля
3. Имиджевая реклама и публич-рилейшнз в ресторанном деле
4. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля
5. Исторические аспекты формирования дизайна ресторанов
6. Художественные стили и дизайн предприятий питания
7. Исторические аспекты создания логотипа и торговой марки
8. Эстетика формирования блюд ресторана
9. Эстетика оформления интерьера ресторана и мест обслуживания персонала
10. Эстетика внешнего облика обслуживающего персонала ресторана
11. Сильный бренд – сильные эмоции
12. Фирменный стиль предприятия общественного питания как важнейший компонент его благоприятного имиджа

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Что такое имиджевая реклама ресторана?
2. Основные виды рекламы
3. Основные цели рекламы
4. Особенности создания торговой марки и логотипа
5. На каких факторах базируется дизайн меню?
6. Особенности оформления меню

### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук) и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	семинары	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Входной контроль, собеседование, реферат</i>
2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Интерьер как композиция внутреннего пространства	2	4	-	6	-	К-Ст/ 2	-	-	-	-	Лит., Р, П, подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, реферат, тест, проверка ПКЗ, презентация, проверка кейс-стади</i>
3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология	2	6	-	8	-	КС/1 К-ст/1	-	-	-	-	Лит., Р, П, подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование, презентация, тест, реферат, оценка ответов круглого стола,</i>

восприятия интерьера как среды															<i>кейс-стади</i>
--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания	2	4	-	6	ИЛ/2	Ф/1 К-ст/1	-	-	-	-	Лит., Р, П, подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, тест, реферат, презентация, оценка ответов форума, кейс- стади</i>
5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	2	6	-	8	-	К-ст /1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, тест, реферат, проверка кейс- стади</i>
6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	2	4	-	6	-	К-ст/1					Лит., Р, П, Э, подгот. к собесед.	10		<i>Собеседование, эссе, реферат, презентация, проверка кейс- стади</i>
7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., П, Э, подгот. к собесед., подгот. к ТК	9,75	-	<i>Собеседование, эссе, презентация, контрольная работа №1</i>
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>65,75</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>65,75</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

Тематический план изучения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию 2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Интерьер как композиция внутреннего пространства	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	20	-	Собеседование, тест, контрольная работа
3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология	2	4	-	6	ИЛ/2	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	20	-	Собеседование, проверка кейс-стади, контрольная работа

восприятия интерьера как среды 4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания														
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	2	2	-	4	-	К-ст /2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	20	-	<i>Собеседование, тест, проверка кейс-стади, контрольная работа</i>
6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	-	-	-	-	-	-					Лит.	15		<i>Контрольная работа</i>
7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	15	-	<i>Контрольная работа</i>
<b>Итого:</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	<b>3,75</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>14</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>90</b>	<b>3,75</b>	<b>108</b>

Тематический план изучения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час				Самостоятельная работа*	Формы текущего
	Аудиторные часы	Индиви	Контактна	Консульт		

	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы		двуальная консультация, ИК	работа по промежуточной аттестации, Катт	аттестация перед экзаменом, КЭ	работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз				контроля (КСР)
					лекции	практические занятия					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	10	-	<i>Входной контроль, собеседование, реферат</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Интерьер как композиция внутреннего пространства	2	2	-	4	-	К-Ст/ 1	-	-	-	-	Лит., Р, П, подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, реферат, тест, ПКЗ, презентация, проверка кейс-стади</i>
3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология восприятия интерьера как среды	2	2	-	4	-	КС/1	-	-	-	-	Лит., Р, П, подгот. к собесед.	12	-	<i>Собеседование, презентация, тест, реферат, оценка ответов круглого стола, кейс-стади</i>
4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания	2	4	-	6	ИЛ/2	Ф/1 К-ст/1	-	-	-	-	Лит., Р, П, подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, тест, реферат, презентация, оценка ответов форума, кейс-стади</i>

5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	2	4	-	6	-	К-ст /1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, тест, реферат, проверка кейс-стади</i>
6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	2	4	-	6	-	К-ст/1					Лит., Р, П, Э, подгот. к собесед.	10		<i>Собеседование, эссе, реферат, презентация, проверка кейс-стади</i>
7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., П, Э, подгот. к собесед., подгот. к ТК	11,75	-	<i>Собеседование, эссе, презентация, контрольная работа №1</i>
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>73,75</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>73,75</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Ф	Форум
С	Собеседование
ИЛ	Интерактивная лекция
КС	Круглый стол
К-ст	Кейс-стади
П	Презентация
Лит	Работа с литературой
Р	Реферат
Э	Эссе
ПКЗ	Проблемные комплексные задания
Т	Тестирование
ТК	Текущий контроль

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

**1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1.Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это**

- а) процесс обслуживания
- б) условия обслуживания
- в) метод обслуживания
- г) форма обслуживания

**2.Оптовые базы, как источники снабжения предприятий общественного питания:**

- а) закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания.
- б) осуществляют организацию процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления
- в) закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз и других посредников и продают их розничным предприятиям и предприятиям общественного питания.

### 3.К фондам материально-технических средств предприятий питания не относится:

- а) посуда
- б) оборудование
- в) обслуживающий персонал
- г) инвентарь

### 2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» не предусмотрена курсовая работа.

### 3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	Понятие композиции интерьера.
2.	Основные категории композиции.
3.	Цветовая звезда И. Иттена.
4.	Специфика колористических решений объектов общественного питания.
5.	Значение психологических законов восприятия среды в построении общественного интерьера.
6.	Стили в интерьере. Стилиобразующие элементы.
7.	Дизайн-концепция интерьера. Уникальное торговое предложение (УТП).
8.	Специфика светового решения объектов общественного питания.
9.	Новые тенденции и приемы в оформлении тематического стола.
10.	Исторические аспекты формирования дизайна ресторанов
11.	Мебель как элемент интерьера. Структурные характеристики и требования к мебели
12.	Интерьер помещений для посетителей в общедоступных столовых
13.	Интерьер помещений для посетителей в столовых при промышленных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях
14.	Интерьер помещений для посетителей в кафе, закусочных, работающих с самообслуживанием
15.	Интерьер помещений для посетителей в ресторанах и кафе, работающих с официантами
16.	Интерьер помещений для посетителей в барах
17.	Интерьер производственных помещений предприятия общественного питания
18.	Интерьер служебных и бытовых помещений предприятия общественного питания
19.	Предметно-пространственная организация интерьера предприятия общественного питания.
20.	Внутренняя отделка помещений предприятия общественного питания
21.	Интерьер и его влияние на качество обслуживания
22.	Экстерьер здания предприятия общественного питания
23.	Параметры светового климата
24.	Виды освещения и осветительных приборов
25.	Использование искусственного освещения в предприятии общественного питания
26.	Текстильные материалы в интерьере предприятия общественного питания
27.	Использование элементов природы при оформлении интерьеров предприятия общественного питания
28.	Декоративное оформление помещений в ресторане
29.	Акустическое благоустройство и микроклимат помещений
30.	Влияние интерьера на создание атмосферы в ресторане
31.	Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания

32.	Дизайн и цветочная аранжировка
33.	Фэн-шуй как исторически сложившееся направление в формировании фирменного стиля
34.	Фирменный стиль, интерьер и имиджевая политика предприятия общественного питания
35.	Кейтеринг. Аксессуары обеспечение кейтеринга
36.	Особенности аксессуаров, используемых на предприятиях общественного питания с этнической кухней
37.	Правила формирования позитивного имиджа предприятия питания
38.	Флористическое оформление и основные понятия интерьерного флор-декора
39.	Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана.
40.	Элементы фирменного стиля. Дизайн меню и карты вин
41.	Дизайн банкетов и тематических мероприятий.
42.	Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения
43.	Модные тенденции современности при разработки интерьеров предприятия общественного питания
44.	Психология восприятия интерьера как среды
45.	Характеристика инженерно-конструктивных решений, составляющих базу разрабатываемой среды
46.	Дизайн тематического стола
47.	Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола
48.	Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования
49.	Понятие «стиль». Особенности тематики и стиля на предприятиях общественного питания.
50.	Сущность понятия аксессуара, их роль и место в сфере услуг
51.	Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров
52.	Понятие и виды аксессуарного дизайна
53.	Акценты в дизайне
54.	Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг
55.	Подход к дизайну интерьера
56.	Выражение и стили в аксессуарном дизайне
57.	Факторы, влияющие на аксессуарный дизайн
58.	Особенности аксессуарного дизайна следующих стилей: этнический, ампир, викторианский, кантри, классический, модерн, неоклассицизм
59.	Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве
60.	Произведения искусства в интерьере ресторана

#### Практические задания (задачи) к зачету

1.	Разработайте фирменный стиль ресторана нашего города, который Вы бы хотели создать в будущем. Обоснуйте свой выбор элементов фирменного стиля (слоган, фирменный цвет, логотип, интерьер, форма сотрудников)
2.	Назовите музыкальные стили, на которые ориентируются рестораны-клубы г. Краснодара.
3.	Приведите примеры музыкальных программ национальных ресторанов нашего города.
4.	Разработайте фирменный стиль бара нашего города, который Вы бы хотели создать в будущем. Обоснуйте свой выбор элементов фирменного стиля (слоган, фирменный цвет, логотип, интерьер, форма сотрудников)
5.	Подготовьте проект цветочного оформления чайного стола (пир-чай) банкетного стола.
6.	Разработать проект озеленения ресторана на 100 посадочных мест в стиле «Ретро».
7.	Разработайте интерьер столовой на 100 посадочных мест стиль смешанный.
8.	Разработайте фирменный стиль кафе нашего города, который Вы бы хотели создать в

	будущем. Обоснуйте свой выбор элементов фирменного стиля (слоган, фирменный цвет, логотип, интерьер, форма сотрудников)
9.	Составить схему функциональной организации ресторана на 100 посадочных мест.
10.	Подготовьте проект цветочного оформления чайного стола (пир-чай) стола пира-фуршета.
11.	Составить схему столовой на 100 посадочных мест.
12.	Разработать проект озеленения ресторана на 100 посадочных мест в стиле «Ретро».
13.	Дайте описание основных элементов фирменного стиля ресторана вашего города (торговый знак, логотип, слоган, фирменный цвет, фирменный блок).
14.	Разработайте фирменный стиль фабрики-кухни нашего города, который Вы бы хотели создать в будущем. Обоснуйте свой выбор элементов фирменного стиля (слоган, фирменный цвет, логотип, интерьер, форма сотрудников)
15.	Перечислите архитектурные аспекты построения и размещения ПОП в вашем городе.
16.	Подготовьте проект цветочного оформления чайного стола (пир-чай) свадебного стола.
17.	Разработать проект озеленения ресторана на 100 посадочных мест в современном стиле.
18.	Внесите свои изменения в фирменный стиль существующего в нашем городе ресторана. Обоснуйте выбор элементов фирменного стиля.
19.	Приведите примеры специфики пространственной организации и дизайна интерьера конкретных функциональных зон ресторана вашего города, где вы проходили производственную практику.
20.	Подготовьте проект цветочного оформления чайного стола (пир-чай) пира-коктейля.
21.	Проведите декорирование интерьера ресторана на 100 посадочных мест в зависимости от их зональной принадлежности: подбор мебели, аксессуаров, тканей и материалов.
22.	Создайте зрительный образ одного из видов рекламоносителей ресторана «Стан» г. Краснодара, отражая их функциональное значение, подчеркивая признаки стилистического единства.
23.	Подготовьте проект цветочного оформления чайного стола (пир-чай) банкетного стола приема по принципу «шведский стол».
24.	Внесите свои изменения в фирменный стиль существующего в нашем городе бара. Обоснуйте выбор элементов фирменного стиля.
25.	Разработайте интерьер ресторана на 100 посадочных мест в стиле «Ретро» по следующим направлениям: - особенность стиля интерьера; - цветовое решение в интерьере; - освещение в интерьере; - способы освещения залов.
26.	Разработайте интерьер кафе на 50 посадочных мест стиль «Кантри».
27.	Подготовьте проект цветочного оформления чайного стола (пир-чай) банкетного стола приема по принципу «Романтический завтрак».
28.	Внесите свои изменения в фирменный стиль существующего в нашем городе кафе. Обоснуйте выбор элементов фирменного стиля.
29.	Коротко изложить ключевую тему ресторана «Диканьки» г. Краснодара в виде лозунга, в образном выражении слогана (девиза).
30.	Рекламному агентству необходимо изготовить рекламный плакат, информирующий о той или иной услуге, предлагаемой ПОП. Посоветуйте 3-5 психологических приемов для привлечения внимания целевой аудитории.
31.	Разработайте макет текста для наружной рекламы ПОП вашего города. Объясните особенность подготовки данного текста учитывая фирменный стиль рекламируемого предприятия, содержание текста рекламного обращения и соответствующую структуру.
32.	По имеющимся образцам печатной рекламы, представленной ПОП города, провести анализ печатной рекламы. В каждом объявлении найти достоинства и недостатки, проанализировать композицию объявления, читаемость, цвет, шрифт, иллюстрации и качество донесения информации.

33.	Внесите свои изменения в фирменный стиль существующей в нашем городе столовой. Обоснуйте выбор элементов фирменного стиля.
34.	Подготовьте проект цветочного оформления чайного стола (пир-чай) банкетного стола приема по принципу «Романтический ужин».
35.	Разработайте фирменный стиль столовой нашего города, который Вы бы хотели создать в будущем. Обоснуйте свой выбор элементов фирменного стиля (слоган, фирменный цвет, логотип, интерьер, форма сотрудников)
36.	Дайте описание основных элементов фирменного стиля рабочей столовой вашего города

#### **4 Типовые задания к практическим занятиям**

##### Примеры вопросов для собеседования

#### **Тема 2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Экстерьерные особенности. Интерьер как композиция внутреннего пространства**

1. Какие средства гармонизации композиции практикуют при оформлении интерьера связанного с организацией внутреннего пространства?
2. Что собой представляют направления научной организации труда, связанные с разработкой интерьера производственных помещений?
3. Какую роль играет экстерьер при оформлении предприятия общественного питания?
4. Какие факторы влияют на внешний вид здания предприятия общественного питания?
5. С помощью каких средств может быть создан запоминающийся образ предприятия общественного питания?

##### Примерная тематика рефератов с сопровождением презентацией

#### **Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании**

1. Озеленение как особый вид декоративно-оформительского искусства
2. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – интерьер раскрывается на природу
3. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – природа входит в интерьер
4. Устройство зимних садов.
5. Эко-стиль как одно из современных направлений организации внутреннего пространства залов предприятия питания

##### Примеры заданий для контрольной работы

#### **Вариант 1**

1. Дать характеристику интерьера и композиции.
2. Дизайн банкетов и тематических мероприятий
3. Тестовое задание

#### **Вариант 2**

1. Описать требования к интерьеру: стандартизованность, гигиеничность, комфортность.
2. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей.
3. Тестовое задание

#### **Вариант 3**

1. Описать требования к интерьеру: ресторана, бара.
2. Современные направления дизайна в сервировке стола
3. Тестовое задание

#### **5 Типовые задания к интерактивным занятиям**

1. Круглый стол с элементами презентации на темы:

- Основы цветоделения (к теме 3)
- Виды освещения и осветительных приборов в ресторанной практике (к теме 3)

## 2. Форум с элементами презентации на темы:

- Модные стилевые тенденции современности в ресторанном бизнесе (к теме 4)
- Разработка дизайн-концепции интерьера предприятия общественного питания на

### Примеры кейс-ситуаций

**Кейс 1:** в центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест. Задание: разработайте и предложите структуру и фирменный стиль оформления интерьера торговых помещений предприятия.

**Кейс 2:** в торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: предложите планировку и разработайте архитектурно-композиционное решение интерьера торгового зала (цветовое решение, использование осветительных приборов, декоративных элементов и т.д.).

**Кейс 3:** при пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. Задание: произведите подбор и размещение торгового оборудования в зале, подбор мебели с учетом единства стиля, предложите варианты её расстановки с учетом типа предприятия, выбранных форм обслуживания. Составьте эскиз торгового зала.

**Кейс 4:** в кафе «Артистическое» на 50 мест оптимизировано меню с учетом типа предприятия. Задание: подберите предметы сервировки столов с учетом стиля, определите их ассортимент с учетом применяемых форм и методов обслуживания.

**Кейс 5:** Представьте рекомендации по сервировке столов для различных видов обслуживания. Составьте схемы различных сервировок, придерживаясь определенного фирменного стиля с учетом рекомендованного вами стиливого направления интерьера зала.

### Примеры эссе

#### **Тема 6 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов**

Практическое занятие № 12 в форме урока – экскурсии на тему: «Анализ существующего в г. Краснодаре интерьера предприятия общественного питания с точки зрения грамотного решения композиции, колористики, освещения и декорирования интерьера»

**Цель** – обобщить и систематизировать сведения об особенностях дизайна праздника на предприятиях общественного питания. Ознакомиться с особенностями дизайна в оформлении кулинарных изделий, цветовым сочетанием продуктов.

В ходе экскурсии студенты прослушивают краткое сообщение о данном предприятии и инструктаж по технике безопасности. Затем – поход по маршруту, во время которого студенты собирают необходимые сведения, делая пометки в «Маршрутном листе». К началу второй пары студенты возвращается и оформляют полученные данные в виде эссе.

#### **Маршрутный лист**

<b>План маршрута</b>	<b>Заметки студента</b>
Название предприятия. Краткое сообщение о предприятии:	
- основные отличия от других предприятий общественного питания	
Внешний дизайн (экстерьер): - месторасположение - вид и обозрение - фасад - входная группа - вывески	
Дизайн интерьера:	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- тип интерьера</li> <li>- тематика</li> <li>- стиль</li> <li>- атмосфера</li> <li>- цветовая гамма</li> <li>- аксессуары</li> <li>- униформа официантов</li> </ul>	
<p>Оборудование залов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- барная стойка</li> <li>- ресторанный мебель</li> <li>- текстильное оформление</li> <li>- фитодизайн</li> </ul>	
<p>Меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кухня, направления</li> <li>- виды меню</li> <li>- презентация меню</li> <li>- винная карта (сомелье)</li> <li>- сигарная карта (сигармен)</li> </ul>	
<p>Оснащение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фарфор (вид, марка, цвет...)</li> <li>- стекло</li> <li>- приборы</li> <li>- белье</li> <li>- аксессуары</li> </ul>	
<p>Кухня:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наплитная посуда, гостроемкости, кондитерские принадлежности, утварь</li> </ul>	
<p>Программа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развлекательные мероприятия</li> </ul>	

### **Итоговое эссе**

1. Оформленная работа должна содержать:

- а) титульный лист
- б) основную часть (раскрыть содержание всех пунктов Маршрутного листа в форме повествования)
- в) составить таблицу Преимущества и Недостатки в работе данного предприятия
- г) вывод: указать наиболее «выпуклые» черты аксессуарного оснащения данного предприятия,
- д) собственные предложения и рекомендации по данному вопросу.

2. Работа должна быть оформлена в печатном виде (объем 2-4 страницы, размер шрифта 14, Times New Roman, обычный; интервал между строк – 1,5, размер полей: левого – 30 мм, правого – 10 мм, верхнего – 20 мм, нижнего – 20 мм, все страницы нумеруются в нижней части листа).

### **6 Примеры тестов для контроля знаний**

**1. Какой элемент архитектурного решения предприятия знакомит посетителя с его профилем?**

1. фасад
2. вывеска
3. витрина
4. карниз

**2. Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать**

**определенные вкусовые или звуковые раздражения?**

- 1.освещение
- 2.мебель
- 3.озеленение
- 4.цветовая гамма

**3.Укажите, какой цвет целесообразнее использовать при оформлении зала, если он ориентирован на северо-запад?**

- 1.голубой
- 2.белый
- 3.зеленый
- 4.оранжевый

**4.Укажите, в какой цвет целесообразнее красить стены в горячем цехе?**

- 1.желтый
- 2.оранжевый
- 3.зеленый
- 4.голубой

**5.Укажите какой цвет вызывать у людей ощущение кислого вкуса?**

- 1.оранжевый
- 2.зеленый
- 3.желтый
- 4.розовый

## **VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания»

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия (кейс-стади, ПКЗ, форум, круглый стол)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа

	с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата

### **VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
<b>Итого</b>	<b>100</b>

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

#### **Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:**

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля - для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре для очной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Текущий контроль	Тема 1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
	<b>итого</b>	<b>1,0</b>	
	Тема 2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>презентация</i>	0,5

деятельности современного предприятия общественного питания. Интерьер как композиция внутреннего пространства	<i>тест</i>	0,5
	<i>реферат</i>	0,5
	<i>кейс-стади</i>	0,5
	<i>проблемные комплексные задачи</i>	0,5
	<b>итого</b>	<b>3,0</b>

1	2	3	4
Тема 3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология восприятия интерьера как среды	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>тест</i>	0,5	
	<i>круглый стол</i>	1,0	
	<i>реферат</i>	0,5	
	<i>презентация</i>	0,5	
	<i>кейс-стади</i>	0,5	
	<b>итого</b>	<b>3,5</b>	
Тема 4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>тест</i>	0,5	
	<i>реферат</i>	0,5	
	<i>презентация</i>	0,5	
	<i>форум</i>	0,5	
	<i>кейс-стади</i>	0,5	
	<b>итого</b>	<b>3,0</b>	
Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>реферат</i>	0,5	
	<i>кейс-стади</i>	0,5	
	<i>тест</i>	0,5	
	<b>итого</b>	<b>2,0</b>	
Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>реферат</i>	0,5	
	<i>презентация</i>	0,5	
	<i>эссе</i>	1,0	
	<i>кейс-стади</i>	0,5	
	<b>итого</b>	<b>2,5</b>	
Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>презентация</i>	0,5	
	<i>эссе</i>	1,0	
	<i>контрольная работа</i>	2,0	
	<b>итого</b>	<b>4,0</b>	
<b>Всего</b>		<b>20</b>	

## 2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

### Собеседование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,4 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

### Реферат – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования

к внешнему оформлению.

**0,4 балла** – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

**0,3 балла** – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

#### Презентация – 0,5 балла

**0,5 балла** – заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10 и не более 20), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация не загромождена теоретическими понятиями, содержит практические примеры, выводы и предложения

**0,4 балла** заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10 и не более 20), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация не загромождена теоретическими понятиями, содержит практические примеры, но выводы и предложения не согласуются между собой

**0,3 балла** заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация загромождена теоретическими понятиями, не содержит практические примеры, выводы и предложения не согласуются между собой

**0,2 балла** заслуживает работа, в которой имеют место серьезные упущения в процессе изложения материала, неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении слайдов, элементы презентации не структурированы

#### Тестирование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**0,4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

#### Контрольная работа (текущий контроль) – 2 балла

**2,0 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**1,5 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**1,0 балл** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**0,5 балла** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые

ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

#### Проблемные комплексные задания – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил комплексное задание (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

**0,4 балла** – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

**0,3 балла** – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы комплексного задания; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную проблему на практике.

#### Эссе – 1 балл

Выполненное эссе сдается преподавателю для оценки. Оценка выставляется с учетом следующих критериев:

**1 балл** - выставляется студенту, который полно раскрывает рассматриваемые вопросы, приводя соответствующие примеры; используемые понятия строго соответствуют теме; студент грамотно применяет категории анализа; умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; если студент проводит качественный анализ информации, с высоким диапазоном используемого информационного пространства, обоснованно интерпретирует текстовую информацию, дает личную оценку проблеме; демонстрирует ясность и четкость изложения, логику структурирования доказательств; приводит различные точки зрения и их личную оценку; работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат, выполнена с соблюдением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;

**0,7 балла** - выставляется студенту, который раскрывает рассматриваемые вопросы, приводя соответствующие примеры; используемые понятия соответствуют теме; студент применяет категории анализа; использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; если студент проводит качественный анализ информации, с достаточным диапазоном используемого информационного пространства, обоснованно интерпретирует текстовую информацию, дает обстоятельную личную оценку проблеме; демонстрирует четкость изложения, логику структурирования доказательств; приводит однотипные точки зрения и их личную оценку; работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат, выполнена с соблюдением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;

**0,5 балла** - выставляется студенту, который недостаточно полно раскрывает вопросы эссе, приводя примеры, в не полной мере несоответствующие предмету исследования; применяет категории анализа; использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен изложить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему; если студент проводит качественный анализ информации, с недостаточным диапазоном используемого информационного пространства, обоснованно интерпретирует имеющуюся текстовую информацию, дает обстоятельную личную оценку проблеме; демонстрирует четкость изложения, логику структурирования доказательств; приводит однотипные точки зрения и их личную оценку; работа не отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат, выполнена с соблюдением лексических,

фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;

**0,2 балла** - выставляется студенту, который недостаточно полно раскрывает вопросы эссе, не применяет категории анализа; не способен изложить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему; проводит качественный анализ информации, с недостаточным диапазоном используемого информационного пространства, необоснованно интерпретирует имеющуюся текстовую информацию, дает необстоятельную личную оценку проблеме; демонстрирует хаотичность изложения, отсутствие логики в структурировании доказательств; работа не отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат, выполнена с нарушением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка.

### 3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

#### Форум

**0,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### Кейс-стади – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение кейса, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение

**0,4 балла** - выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки

**0,3 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения кейса (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки

**0,2 балла** выставляется студенту, который допустил при решении кейса грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации

#### Круглый стол – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,5 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные

положения, не отражает суть обсуждения.

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 8 семестре для очно-заочной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 9

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Интерьер как композиция внутреннего пространства	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>презентация</i>	0,5
		<i>тест</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>кейс-стади</i>	0,5
		<i>проблемные комплексные задачи</i>	0,5
	<b>итого</b>	<b>3,0</b>	
	Тема 3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология восприятия интерьера как среды	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>тест</i>	0,5
		<i>круглый стол</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>презентация</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>3,0</b>
	Тема 4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>тест</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>презентация</i>	0,5
		<i>форум</i>	0,5
		<i>кейс-стади</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>3,0</b>
		<b>итого</b>	<b>3,0</b>
	Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>кейс-стади</i>	0,5
		<i>тест</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	<i>собеседование</i>	0,5
<i>реферат</i>		0,5	
<i>презентация</i>		0,5	
<i>эссе</i>		1,0	
<i>кейс-стади</i>		0,5	
<b>итого</b>		<b>2,5</b>	
Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>презентация</i>	0,5	
	<i>эссе</i>	1,0	
	<i>контрольная работа</i>	2,5	
	<b>итого</b>	<b>4,5</b>	
<b>Всего</b>			<b>20</b>

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям  
Собеседование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,4 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

#### Реферат – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**0,4 балла** – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

**0,3 балла** – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

#### Презентация – 0,5 балла

**0,5 балла** – заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10 и не более 20), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация не загромождена теоретическими понятиями, содержит практические примеры, выводы и предложения

**0,4 балла** заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10 и не более 20), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация не загромождена теоретическими понятиями, содержит практические примеры, но выводы и предложения не согласуются между собой

**0,3 балла** заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация загромождена теоретическими понятиями, не содержит практические примеры, выводы и предложения не согласуются между собой

**0,2 балла** заслуживает работа, в которой имеют место серьезные упущения в процессе изложения материала, неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении слайдов, элементы презентации не структурированы

#### Тестирование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**0,4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

### Контрольная работа (текущий контроль) – 2,5 балла

**2,5 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**2 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**1,5 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**1 балл** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

### Проблемные комплексные задания – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил комплексное задание (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

**0,4 балла** – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

**0,3 балла** – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы комплексного задания; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную проблему на практике.

### Эссе – 1 балл

Выполненное эссе сдается преподавателю для оценки. Оценка выставляется с учетом следующих критериев:

**1 балл** - выставляется студенту, который полно раскрывает рассматриваемые вопросы, приводя соответствующие примеры; используемые понятия строго соответствуют теме; студент грамотно применяет категории анализа; умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; если студент проводит качественный анализ информации, с высоким диапазоном используемого информационного пространства, обоснованно интерпретирует текстовую информацию, дает личную оценку проблеме; демонстрирует ясность и четкость изложения, логику структурирования доказательств; приводит различные точки зрения и их личную оценку; работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат, выполнена с соблюдением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;

**0,7 балла** - выставляется студенту, который раскрывает рассматриваемые вопросы, приводя соответствующие примеры; используемые понятия соответствуют теме; студент применяет категории анализа; использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; если студент проводит качественный анализ информации, с достаточным диапазоном используемого информационного пространства, обоснованно интерпретирует текстовую информацию, дает

необстоятельную личную оценку проблеме; демонстрирует четкость изложения, логику структурирования доказательств; приводит однотипные точки зрения и их пличную оценку; работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат, выполнена с соблюдением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;

**0,5 балла** - выставляется студенту, который недостаточно полно раскрывает вопросы эссе, приводя примеры, в не полной мере несоответствующие предмету исследования; применяет категории анализа; использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен изложить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему; если студент проводит качественный анализ информации, с недостаточным диапазоном используемого информационного пространства, обоснованно интерпретирует имеющуюся текстовую информацию, дает обстоятельную личную оценку проблеме; демонстрирует четкость изложения, логику структурирования доказательств; приводит однотипные точки зрения и их пличную оценку; работа не отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат, выполнена с соблюдением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;

**0,2 балла** - выставляется студенту, который недостаточно полно раскрывает вопросы эссе, не применяет категории анализа; не способен изложить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему; проводит качественный анализ информации, с недостаточным диапазоном используемого информационного пространства, необоснованно интерпретирует имеющуюся текстовую информацию, дает обстоятельную личную оценку проблеме; демонстрирует хаотичность изложения, отсутствие логики в структурировании доказательств; работа не отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат, выполнена с нарушением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка.

### 3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

#### Форум

**0,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### Кейс-стади – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение кейса, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение

**0,4 балла** - выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки

**0,3 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения кейса (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки

**0,2 балла** выставляется студенту, который допустил при решении кейса грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации

#### Круглый стол – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,5 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### **Критерии оценки творческого рейтинга**

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 10

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с элементами презентации по модным ресторанам и анализ наиболее успешных концепций действующих предприятий питания (Тема 1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию)	5,0
Подготовка реферата с презентацией (Тема 4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания)	5,0
Наиболее яркие эссе по материалам урока-экскурсии на действующее предприятие города (Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов)	10,0
<b>Итого</b>	<b>20</b>

#### **Критерии оценки промежуточной аттестации**

**Зачет** по результатам изучения дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» в 7 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **двух теоретических вопросов и одного практического задания**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- правильный ответ на теоретические вопросы – 10 баллов за каждый;
- выполнение практического задания с обоснованием предложенного решения – 20 баллов.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Таблица 11

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания

85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-7	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений)</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методикой составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технического проекта, выполненного проектной организацией, дизайн-проекта, выполненного специализированной дизайнерской компанией</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-7	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений)</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> методикой составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технического проекта, выполненного проектной организацией, дизайн-проекта, выполненного специализированной дизайнерской компанией</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-7	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений)</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> методикой составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технического проекта, выполненного проектной организацией, дизайн-проекта, выполненного специализированной дизайнерской компанией</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-7	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений)</p>

			<b>Не владеет на базовом уровне:</b> методикой составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технического проекта, выполненного проектной организацией, дизайн-проекта, выполненного специализированной дизайнерской компанией
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель \_\_\_\_\_  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель \_\_\_\_\_  А.В. Петровская

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбуччиянц, О.В. Памбуччиянц. — 12-е изд.	Москва : Дашков и К, 2018. — 456 с. — ISBN 978-5-394-02471-9. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/105553/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/105553/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
2	Организационный дизайн. Решения для корпораций, компаний, предприятий : учеб. пособие / под ред. В.В. Кондратьева.	М. : ИНФРА-М, 2018.— 111 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a> ]. — (Управление производством). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=600402">http://znanium.com/bookread2.php?book=600402</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Курушин, В.Д. Дизайн и реклама: от теории к практике / В.Д. Курушин.	Москва : ДМК Пресс, 2017. — 308 с. — ISBN 978-5-97060-553-0. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/97360/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/97360/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. -	М.:Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?">http://znanium.com/bookread2.php?</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
2	Основы рекламы / Антипов К.В., - 3-е изд.	- М.:Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02394-1 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=415267">http://znanium.com/bookread2.php?book=415267</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Брендинг: Учебное пособие / Годин А.М., - 3-е изд., перераб. и доп.	- М.:Дашков и К, 2016. - 184 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-02629-4 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=329358">http://znanium.com/bookread2.php?book=329358</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Шарков, Ф.И. Интегрированные коммуникации: реклама, паблик рилейшнз, брендинг : учебное пособие / Ф.И. Шарков.	— Москва : Дашков и К, 2016. — 324 с. — ISBN 978-5-394-00792-7. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/93300">https://e.lanbook.com/book/93300</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
5	Интегрированные маркетинговые коммуникации/Архангельская И.Б., МезинаЛ.Г., Архангельская А.С.	М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 171 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-369-01485-1 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=517067">http://znanium.com/bookread2.php?book=517067</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Интегрированные маркетинговые коммуникации. Теория и практика рекламы : учеб. пособие / О.Г. Кузьмина, О.Ю. Посухова.	М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. - 187 с. - (Высшее образование). - DOI: <a href="https://doi.org/10.12737/01756-2">https://doi.org/10.12737/01756-2</a> - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=953324">http://znanium.com/bookread2.php?book=953324</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Психология рекламной деятельности: Учебник / Измайлова М.А., - 3-е изд.	М.:Дашков и К, 2018. - 444 с.: ISBN 978-5-394-02557-0 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=348652">http://znanium.com/bookread2.php?book=348652</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
8	Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп.	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
9	Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / Скобкин С.С.	М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 496 с - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=554704">http://znanium.com/bookread2.php?book=554704</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
10	Брашнов, С.Г. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. — 2-е изд., стер.	Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
11	Инновационный маркетинг : учебник / В.Д. Секерин.	М. : ИНФРА-М, 2018. — 237 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=1002708">http://znanium.com/bookread2.php?book=1002708</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
12	Джум Т.А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко -	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=504888">http://znanium.com/bookread2.php?book=504888</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р.	-М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=512131">http://znanium.com/bookread2.php?book=512131</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	13	x	x	1,0

Преподаватель



Н.Б. Федорова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь



Н.И. Криво

(подпись)

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

(подпись)



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе  
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО  
протоколом заседания Совета  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
от 28.05.2019 № 11  
Председатель Г.Л. Авагян



**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2020 г.

**Б1.В.ДВ.05.02.02 ЭСТЕТИКА РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Направление подготовки 19.03.04**  
**Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования ***Бакалавриат***

Программа подготовки ***академический бакалавриат***

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания АНОО Краснодарский кооперативный институт филиал РУК

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Эстетика ресторанной продукции»:**

**Цель изучения дисциплины** - формирование у студентов необходимых знаний по основам композиции и эстетических требований в области дизайна и оформления кулинарной продукции.

**Задачи дисциплины:** изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков, эстетику оформления блюд.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**



Н.Б. Федорова, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент  С.Н. Диянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



О.Н. Карась, генеральный директор  
ООО «Сельдерей»



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>7</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>
<b>VI. ФОНД ОЧЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>17</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>21</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>22</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>27</b>
<b>Приложения:</b>	

**Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» является формирование у студентов необходимых знаний по основам композиции и эстетических требований в области дизайна и оформления кулинарной продукции.

### 1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Воспитывать у студентов нравственно-эстетические стимулы к труду, формировать нравственное понимание прекрасного в труде, привить эстетический вкус;
2. Изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков;
3. Изучить эстетику оформления блюд;
4. Ознакомить с эстетикой архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей.

### 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02.02 «Эстетика ресторанной продукции» относится к вариативной части учебного плана и является дисциплиной по выбору.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания».

Для успешного освоения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции», студент должен:

1. Знать элементы технологии, процессы производства приготовления продукции.
2. Уметь использовать полученные знания в трудовой деятельности.
3. Владеть навыками по приготовлению полуфабрикатов, обработке овощей и фруктов, по оформлению кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Изучение дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
1	2	3	4
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	56,25	14,25	34,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	14	34
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	6 (2)	12 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	42 (8)	8 (4)	22 (6)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25

Самостоятельная работа (СР). всего:	51,75	93,75	73,75
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	51,75	90	73,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-15** – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

1. **Знать:** специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции
2. **Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд
3. **Владеть:** навыками систематизации и обобщения полученной информации

### 1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 8 семестре – зачет;

для очно-заочной формы обучения – в 9 семестре – зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### 1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями

здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Эстетика ресторанной продукции», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий	Основные направления дизайна кулинарной продукции. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции. Оформление и подача закусок. Оформление и подача напитков	ПК-15	Входной контроль, лекция, практическое занятие, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий и сладких блюд	Основные направления дизайна кондитерских изделий и сладких блюд. Сырье и материалы, применяемые при оформлении кондитерских изделий и сладких блюд. Поддача и оформление кондитерских изделий и сладкий блюд.	ПК-15	Интерактивная лекция, практическое занятие (дискуссия), собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд	Основные правила дизайна и оформления горячих мясных, рыбных и овощных блюд. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд. Правила подачи и оформление мясных горячих блюд. Правила подачи и оформление овощных горячих блюд	ПК-15	Лекция, практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок	Основные правила дизайна и оформления холодных блюд и закусок. Правильное сочетание блюда и его украшения. Оригинальные элементы оформления блюд и закусок.	ПК-15	Лекция, практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд	История карвинга. Особенности карвинга разных стран. Современный европейский карвинг. Подготовка овощей к декоративной вырезке. Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов. Профессиональный инструмент	ПК-15	Интерактивная лекция, практическое занятие (дискуссия), собеседование, реферат, индивидуальное домашнее задание, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных	Традиция использования цветов в кулинарии. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд.	ПК-15	Лекция, практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов

блюд			
------	--	--	--

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой;
- собеседование;
- подготовка реферата;
- ИДЗ.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- дискуссия.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=202753>
2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=286442>
3. Организационный дизайн. Решения для корпораций, компаний, предприятий : учеб. пособие / под ред. В.В. Кондратьева. М. : ИНФРА-М, 2018.— 111 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znaniyum.com>]. — (Управление производством). - Режим доступа: <http://znaniyum.com/bookread2.php?book=600402>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). <http://docs.cntd.ru/document/902320560/>
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года). <http://docs.cntd.ru/document/901729631/>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию. <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

#### **Дополнительная литература:**

1. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1>

2. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам : [учебное пособие] / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. — Москва : Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2013. — 152 с.: ил. + цв. вкл. 16 с. — ISBN 978-5-691-01928-9. — Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=345225>

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-451744#page/1>

4. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / Скобкин С.С. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 496 с - Режим доступа: <http://znaniy.com/bookread2.php?book=554704>

5. Джум Т.А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. Режим доступа: <http://znaniy.com/bookread2.php?book=504888>

6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znaniy.com/bookread2.php?book=512131>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)

2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)

3. Информационно-правовая система «Законодательство России»

<http://pravo.gov.ru/ips/>

4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»

<http://kodeks.systems.ru>

#### **4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znaniy.com>

2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>

4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>

5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 Перечень профессиональных баз данных**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>

2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

#### **4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oooph.ru](http://www.oooph.ru)
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

### **Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий**

**О – 1-3; НПД – 1-9; Д - 1-6**

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания.
2. Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий.
3. Цветовые композиционные решения. Варианты оформления.
4. Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении блюд и изделий.
5. Оформление блюд в национальных и местных традициях.
6. Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для оформления блюд и изделий.

**Тематика рефератов:**

1. Основы молекулярной кухни.
2. Стил ь фьюжин в кулинарии.
3. Карвинг в кулинарии
4. Арт визаж в кулинарии

**Вопросы для самоконтроля:**

1. В чем заключается важность оформления блюд?
2. Основные правила оформления блюд?
3. Что такое эстетическая культура ресторанного сервиса?
4. Что изучает техническая эстетика?
5. Что понимают под эстетическими свойствами продукта?

**Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий**

**О – 1-3; НПД – 1-9; Д - 1-6**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Основные правила дизайнера и оформления сладких и мучных блюд.
2. Правила и техника подачи сладких блюд, десертов.
3. Специальная посуда, используемая для подачи сладких и мучных блюд (креманки, десертные тарелки, вазы).
4. Техника нанесения рисунков на столовую посуду.
5. Оформление стеклянной посуды для подачи кондитерских изделий.

**Тематика рефератов:**

1. Использование пищевых 3D принтеров в оформлении изделий и сладких блюд
2. Дизайн современных тортов и пирожных
3. Дизайн мучных кондитерских изделий к банкетам и торжественным мероприятиям

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Каким эстетическим требованиям должна соответствовать кондитерская продукция?
2. В чем разница в становлении и развитии кондитерского искусства на Руси и в Европе?
3. Перечислите способы оформления кондитерских изделий с использованием мастики.
4. Как можно использовать квислинг в современном оформлении тортов?

**Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд**

**О – 1-3; НПД – 1-9; Д - 1-6**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Основные правила дизайнера и оформления горячих мясных, рыбных и овощных блюд.
2. Правила подачи и оформление рыбных горячих блюд.
3. Правила подачи и оформление мясных горячих блюд.
4. Правила подачи и оформление овощных горячих блюд.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Приготовление и оформление горячих мясных блюд.
2. Приготовление и оформление горячих рыбных блюд.

3. Приготовление и оформление горячих овощных блюд.

#### **Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок**

**О – 1-3; НПД – 1-9; Д - 1-6**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Правильное сочетание используемых продуктов
2. Ассортимент блюд с наиболее оригинальным оформлением и элементы оформления
3. Техника вырезания «лилий» и «хризантем» для оформления холодных и рыбных блюд

##### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Назовите правила оформления супов.
2. Назовите правила оформления вторых блюд.
3. Способы оформления заливной рыбы.
4. Способы оформления поросенка заливного.
5. Способы оформления и подачи ассорти мясного.
6. Способы оформления и подачи холодных блюд из дичи.
7. Способы оформления фаршированных яиц.
8. Способы оформления и подачи холодных блюд из домашней птицы.
9. Как усилить цвет и блеск холодных блюд и закусок?

#### **Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд**

**О – 1-3; НПД – 1-9; Д - 1-6**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. История карвинга.
2. Особенности карвинга разных стран.
3. Современный европейский карвинг.
4. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
5. Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов.
6. Профессиональный инструмент.

##### **Тематика рефератов:**

1. История развития карвинга в Китае
2. История развития карвинга в Японии
3. История развития карвинга в Тайланде
4. История развития карвинга в Европе и Америке
5. История развития карвинга в России.

##### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем отличается европейский и азиатский карвинг?
2. Нужен ли карвинг в кулинарии по вашему мнению?
3. Что входит в основной набор инструментов для карвинга?
4. Как в карвинге используют различные фигурные приспособления и высечки.
5. Перечислите основные правила украшения блюд.
6. Определение понятия «карвинг».

##### **Индивидуальные домашние задания:**

1. Изучить использование карвинга в ресторанах Европы.

2. Изучить использование карвинга в ресторанах Краснодара.

#### **Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд**

**О – 1-3; НПД – 1-9; Д - 1-6**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Традиция использования цветов в кулинарии.
2. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд.
3. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд.

##### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Применение цветов в кулинарии.
2. Цветочные деликатесы.

#### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук) и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Входной контроль, собеседование, реферат</i>
Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий	4	10	-	14	-	Д/4	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование, реферат, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд	2	6	-	8	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование</i>
Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок	2	6	-	8	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование</i>
Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд	2	10	-	12	ИЛ/2	Д/4	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед., ИДЗ	10	-	<i>Собеседование, реферат, проверка ИДЗ, оценка ответов дискуссии</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд	2	6	-	8	ИЛ/2	-					Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	9,75	-	<i>Собеседование, контрольная работа №1</i>
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>56</b>	4	8	-	-	-	-	-	<b>51,75</b>	-	
<b>Зачет</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	-	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>56</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>51,75</b>	-	<b>108</b>

Тематический план изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий	2	2	-	4	-	Д/2	-	-	-	-	Лит.	16	-	<i>Контрольная работа, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	16	-	<i>Контрольная работа</i>

блюдо	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд	2	2	-	4	ИЛ/2	Д/2	-	-	-	-	Лит.	16	-	Контрольная работа, оценка ответов дискуссии
Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
<b>Итого:</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3,75</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	<b>3,75</b>	<b>108</b>

Тематический план изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	12	-	Входной контроль, собеседование,

														<i>реферат</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий	2	4	-	6	-	Д/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	12	-	<i>Собеседование, реферат, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	12	-	<i>Собеседование</i>
Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	12	-	<i>Собеседование</i>
Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд	2	6	-	8	ИЛ/2	Д/4	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед., ИДЗ	12	-	<i>Собеседование, реферат, проверка ИДЗ, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	13,75	-	<i>Собеседование, контрольная работа №1</i>
<b>Итого:</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>73,75</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>73,75</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
С	Собеседование
ИЛ	Интерактивная лекция
Д	Дискуссия
Лит	Работа с литературой
Р	Реферат
ИДЗ	Индивидуальные домашние задания
ТК	Текущий контроль

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

**1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**Выберите правильный ответ:**

### 1.Тестовый вопрос 1:

Маркетинг – это:

- а) производить то, что нужно потребителю и продаваемо;
- б) продавать то, что уже произведено без учета предпочтений потребителей;
- в) производство предлагаемых к сбыту изделий;
- г) общий уровень цен в условиях инфляции.

**Выберите правильный ответ:**

### 2.Тестовый вопрос 2:

Концепция интенсификации коммерческих усилий определяет цель маркетинговой деятельности – увеличение продаж за счет:

- а) использования интенсивных технологий производства;
- б) стимулирования сбыта;
- в) удовлетворения потребностей потребителей;
- г) улучшения благосостояния общества в целом.

**Выберите правильный ответ:**

### 3.Тестовый вопрос 3:

К группе «материально-техническое оснащение» на предприятиях общественного питания относится:

- а) сырье;
- б) оборудование;
- в) блюда и напитки;
- г) полуфабрикаты.

## 2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» не предусмотрена курсовая работа.

## 3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	Предмет эстетики.
2.	Задачи эстетики.
3.	Система категорий эстетики.
4.	Основные категории эстетики
5.	Композиция, стили европейских композиций. Ресторанная флористика.
6.	Цветоведение. Понятие, сущность, цветовой круг (хроматические, ахроматические).
7.	Эстетика как философская наука.
8.	Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции.
9.	Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии.
10.	Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.
11.	Связь эстетических свойств готовой продукции и общим интерьером стола и зала.
12.	Эстетические свойства готовой продукции, их показатели: форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.
13.	Средства и приёмы формирования эстетических свойств готовой продукции: основное и вспомогательное сырьё, отделочные материалы, украшения.
14.	Класс предприятий и решение дизайна кулинарной продукции.
15.	Дизайн сервировки стола. Принципы эстетического оформления стола.
16.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
17.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из картофеля, овощей и грибов.
18.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.
19.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из мяса и мясопродуктов.
20.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
21.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.
22.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога.
23.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Супы.
24.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Холодные блюда и закуски.
25.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Сладкие блюда.
26.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Напитки.
27.	Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Мучные

	кулинарные изделия.
28.	Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
29.	Расположение изделия на блюде (тарелке).
30.	Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Цветовая гамма изделий.
31.	Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.
32.	Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Национальный колорит.
33.	Дизайн оформления коктейлей. Подбор посуды.
34.	Дизайн оформления коктейлей. Подбор гарнира.
35.	Дизайн оформления коктейлей. Лед при приготовлении и подаче коктейлей.
36.	Взаимосвязь дизайна и стиля.
37.	Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания.
38.	Что включает в себя понятие карвинг. Виды инвентаря для карвинга.
39.	По каким признакам подразделяется кулинарная продукция для карвинга. Влияние цвета овощей на общий вид блюда.
40.	Чем отличаются различные техники нарезки. Карвинг в ресторанах Европы.
41.	Что понимается под карбованием овощей. Карбование как способ изменения привычного вида продукта.
42.	Какие овощи можно карбовать. Традиционное и нетрадиционное сырье.
43.	В интервале каких температур следует нагревать некоторые овощи перед карбованием. Влияние физико-химических процессов на цвет овощей.
44.	Какие вещества образуются в результате окисления овощей на воздухе. Способы сохранения внешнего вида продукции.
45.	Как влияет кислород воздуха на внешний вид карбованных овощей.
46.	Из каких овощей нарезаются листья. Какие размеры и формы листьев предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия
47.	Из каких овощей нарезают калу и листья для нее. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?
48.	Из каких овощей нарезают розы, виды роз. Особенности нарезки.
49.	Из каких овощей нарезаются листья для розы? Какие размеры и формы листьев предпочтительны? Какова последовательность действий? Как хранят готовые изделия?
50.	Из каких овощей нарезают шишки. Какова последовательность действий? Как хранят готовые изделия?
51.	Из каких овощей нарезают «рыб» и «сети». Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?
52.	Из каких овощей нарезают «лилии» и «хризантемы». Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия.
53.	Из каких овощей нарезают фигурки из овощей. Какова последовательность действий.
54.	Из каких овощей нарезают мелкие украшения для оформления холодных и рыбных блюд. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий
55.	Из каких овощей делают украшения бортов тарелки. Каковы формы нарезки
56.	Из каких овощей изготавливают украшения изделий из измельченных и фаршеобразных продуктов. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия. Требования Сан Пин к режиму хранения таких

	продуктов
57.	Английская техника выполнения цветов.
58.	История подачи сладких блюд
59.	Приемы декорирования кондитерских изделий.
60.	Составление композиций.

### Практические задания (задачи) к зачету

1.	Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
2.	Составьте меню к праздничному ужину в честь 8 марта. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
3.	Составьте меню к праздничному ужину в честь 23 февраля. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
4.	Составьте меню к дипломатическому ужину. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
5.	Составьте меню к праздничному новогоднему вечеру. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
6.	Составьте меню к праздничному столу на детский день рождения. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
7.	Составьте меню к праздничному столу 1 сентября. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
8.	Составьте меню к праздничному пасхальному столу. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
9.	Составьте меню к праздничному Рождественскому столу. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
10.	Составьте меню из постных блюд. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
11.	Составьте меню к праздничному ужину в честь 8 марта. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
12.	Составьте меню к праздничному ужину на День Рождения. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
13.	Составьте меню к праздничному свадебному столу. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
14.	Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
15.	Составьте меню к праздничному ужину в честь 8 марта. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
16.	Составьте меню к праздничному ужину в честь 23 февраля. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
17.	Составьте меню к дипломатическому ужину. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
18.	Составьте меню к праздничному новогоднему вечеру. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
19.	Составьте меню к праздничному столу на детский день рождения. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
20.	Составьте меню к праздничному столу 1 сентября. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
21.	Составьте меню к праздничному пасхальному столу. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
22.	Составьте меню к праздничному Рождественскому столу. Предложите композиционное

	решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
23.	Составьте меню из постных блюд. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
24.	Составьте меню к праздничному ужину в честь 8 марта. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
25.	Составьте меню к праздничному ужину на День Рождения. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
26.	Составьте меню к праздничному свадебному столу. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
27.	Составьте меню к праздничному столу на Яблочный спас. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
28.	Составьте меню к праздничному столу на Медовый спас. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
29.	Составьте меню к праздничному столу на Крещенский сочельник. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.
30.	Составьте меню к праздничному пасхальному столу. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

#### **4 Типовые задания к практическим занятиям**

##### Примеры вопросов для собеседования

1. История карвинга.
2. Особенности карвинга разных стран.
3. Современный европейский карвинг.
4. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
5. Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов.
6. Профессиональный инструмент.

##### Примерная тематика рефератов с сопровождением презентацией

1. История развития карвинга в Китае
2. История развития карвинга в Японии
3. История развития карвинга в Таиланде
4. История развития карвинга в Европе и Америке
5. История развития карвинга в России.

##### Примеры заданий для контрольной работы

###### **Вариант 1**

1. Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания
2. Подбор инструментов при оформлении в зависимости от художественного решения.

###### **Вариант 2**

1. Дизайн оформления холодных блюд и закусок.
2. Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий.

#### **5 Типовые задания к интерактивным занятиям**

Дискуссия по теме: «Эстетика в оформлении кондитерских изделий»

Дискуссия по теме: «Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд»

### **VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Эстетика ресторанной продукции»

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия (дискуссия)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата

### **VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40

Итого	100
-------	-----

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

**Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:**

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля  
- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 8 семестре для очной и 9 семестре для очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	1,0
		<i>дискуссия</i>	2,0
		<b>итого</b>	<b>4,0</b>
	Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд	<i>собеседование</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок	<i>собеседование</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	1,0
		<i>дискуссия</i>	2,0
		<i>ИДЗ</i>	1,5
		<b>итого</b>	<b>5,5</b>
Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд	<i>собеседование</i>	1,0	
	<i>контрольная работа №1</i>	5,5	
	<b>итого</b>	<b>6,5</b>	
<b>Всего</b>			<b>20</b>

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,7 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Реферат – 1 балл

**1 балл** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**0,7 балла** – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

**0,3 балла** – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

#### Контрольная работа (текущий контроль) – 5,5 балла

**5,5 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**4 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**2,5 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**1 балл** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

#### Индивидуальное домашнее задание – 1,5 балла

**1,5 балла** – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно выполнил задание (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

**1 балл** – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

**0,5 балла** – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы задания; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную проблему на практике.

#### 3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

##### Дискуссия – 2 балла

**2 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**1,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**1 балл** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно

описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,5 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

### Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с элементами презентации на тему: «Техника вырезания мелких украшений для оформления холодных и рыбных блюд»	5,0
Подготовка реферата с элементами презентации на тему: «Техника вырезания «лилий» и «хризантем» для оформления холодных и рыбных блюд»	5,0
Наиболее яркие эссе по материалам урока-экскурсии на действующее предприятие города	10,0
<b>Итого</b>	<b>20</b>

### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Зачет** по результатам изучения дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» в 8 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из *двух теоретических вопросов и практического задания*.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- правильный ответ на теоретический вопрос – 10 баллов;
- решение практического задания – 20 баллов.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Таблица 10

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-15	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд <b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-15	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и

			оформления кулинарных блюд <b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-15	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд <b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-15	<b>Не знает на базовом уровне:</b> специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд <b>Не владеет на базовом уровне:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель \_\_\_\_\_  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель \_\_\_\_\_  А.В. Петровская

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Эстетика ресторанной продукции»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. -	Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=202753">https://new.znanium.com/read?id=202753</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд.	- Москва :Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6. - Текст : электронный. – Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=286442">https://new.znanium.com/read?id=286442</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Организационный дизайн. Решения для корпораций, компаний, предприятий : учеб. пособие / под ред. В.В. Кондратьева.	М. : ИНФРА-М, 2018.— 111 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a> ]. — (Управление производством). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=600402">http://znanium.com/bookread2.php?book=600402</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
2	Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам : [учебное пособие] / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная.	Москва : Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2013. — 152 с.: ил. + цв. вкл. 16 с. — ISBN 978-5-691-01928-9. — Режим доступа: <a href="https://new.znaniy.com/read?id=345225">https://new.znaniy.com/read?id=345225</a>	x	да, ЭБС «Znaniy»	x	x	1
3	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп.	Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Режим доступа: <a href="https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-451744#page/1">https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-451744#page/1</a>	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
4	Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / Скобкин С.С.	М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 496 с - Режим доступа: <a href="http://znaniy.com/bookread2.php?book=554704">http://znaniy.com/bookread2.php?book=554704</a>	x	да, ЭБС «Znaniy»	x	x	1
5	Джум Т.А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. Режим доступа: <a href="http://znaniy.com/bookread2.php?book=504888">http://znaniy.com/bookread2.php?book=504888</a>	x	да, ЭБС «Znaniy»	x	x	1
6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р.	М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <a href="http://znaniy.com/bookread2.php?book=512131">http://znaniy.com/bookread2.php?book=512131</a>	x	да, ЭБС «Znaniy»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	6	x	x	1,0

Преподаватель

  
(подпись)

Н.Б. Федорова

И.о. зав. кафедрой

  
(подпись)

Е.Н. Губа

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь

  
(подпись)\_

Н.И. Криво