

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.07.2023 10:25:54

Уникальный идентификатор документа:

798bda6555fbd0e8701140bd1490c32ca1006a53d1000119



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
направления 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2019 г.

ФТД.В.03 ИНТЕРЬЕР 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. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания»:

Цель изучения дисциплины – обучение студентов принципам построения и анализа художественных стилей и дизайнов предприятий общественного питания; получение навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий общественного питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи дисциплины: выработка представлений об основных стилях, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания, изучение основных понятий, терминов и определений в области дизайна общественного питания, изучение общих требований к проектированию, габаритам и пропорциям помещений, изучение специфики предметно-пространственной организации интерьера, изучение особенностей внутренней отделки и цветового решения помещений.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

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

Зав. КТП, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



М.В. Букалова, главный технолог
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

СОДЕРЖАНИЕ

I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	6
II.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14
IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	30
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	46
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	48
Лист регистрации изменений	54

Приложения:

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

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания»:

1. Обучение студентов принципам построения и анализа художественных стилей и дизайнов предприятий общественного питания
2. Получение навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий общественного питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Выработка представлений об основных стилях, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания,
2. Изучение основных понятий, терминов и определений в области дизайна общественного питания,
3. Изучение общих требований к проектированию, габаритам и пропорциям помещений,
4. Изучение специфики предметно-пространственной организации интерьера,
5. Изучение особенностей внутренней отделки и цветового решения помещений.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина ФТД.В.03 «Интерьер предприятий общественного питания» относится к вариативной части факультативных дисциплин учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Технология ресторанного сервиса», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», «Охрана труда в отрасли общественного питания», «Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана».

Изучение дисциплины «Интерьер 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	1 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	36		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	18,25	6,25	12,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	18	6	12
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	8	2	6
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	10	4	6
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	-	-	-
Самостоятельная работа (СР) всего:	17,75	29,75	23,75
в том числе:			

самостоятельная работа в семестре (СРС)	17,75	26	23,75
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 профессиональные компетенции:

ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

В результате освоения компетенции **ПК-28** студент должен:

Знать: информацию в области проектирования предприятий питания

Уметь: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией

Владеть: техникой работы с чертежами (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента – КСР) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания» в виде следующих работ: круглые столы, кейс-стади, тесты.

Промежуточная аттестация проводится 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 «Интерьер 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 «Интерьер предприятий общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств искусственно создаваемой предметно-пространственной среде человека. Понятие об общественном интерьере	ПК-28	Лекция, собеседование круглый стол
Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	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	ПК-28	Лекция, собеседование, круглый стол
Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства	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-28	Лекция, собеседование
Тема 4 Цвет в интерьере Тема 5 Основы проектной графики	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 Основы проектной графики: ортогональные, перспективы. Краткая характеристика инженерно-конструктивных решений, составляющих базу разрабатываемой среды	ПК-28	Лекция, собеседование круглый стол, кейс-стади реферат
Тема 6 Предметно-пространственная организация	Предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера. Формирование отдельных	ПК-28	Лекция, собеседование

интерьера. Психология восприятия интерьера как среды	функциональных зон и их организация. Габариты и пропорции помещений. Психология восприятия интерьера как среды. Три канала восприятия: визуальный, кинестический и звуковой. Интраверты, экстраверты, амбиверты		реферат кейс-стади
Тема 7 Стиль в интерьере Тема 8 Естественное и искусственное освещение	Краткая характеристика больших стилей. Стиль в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. Специфика светового решения объектов общественного питания. Акустическое благоустройство и микроклимат помещений	ПК-28	Лекция собеседование, круглый стол, реферат, тестирование
Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания. Тема 10 Элементы декорирования интерьера	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. 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.)	ПК-28	Лекция, собеседование круглый стол тестирование
Тема 11 Фитодизайн в общественном питании Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	Фитодизайн в общественном интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола 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.	ПК-28	Лекция, собеседование кейс-стади на базе урока-экскурсии с написанием эссе, круглый стол реферат контрольная работа

	<p>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, минимализация, зависимость выбора посуды от темы оформления. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.</p>		
--	---	--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Интерьер 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.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- кейс-стади;
- круглый стол.

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

4.1 Литература

Основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 144 с. ISBN 978-5-394-00699-9; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=430289>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>

Дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие /Главчева С.И., Коваленко Е.И. -2-е изд. - Новосибир.: НГТУ, 2011.

- 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546647>

2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=999911>

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358232>

4. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры /Б.В.Чаблин, И.А.Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. – Режим доступа: <https://urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/2>.

5. 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://urait.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-1744#page/2>

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
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Проектирование предприятий общественного питания: особенности разработки технологического проекта для кафе: <http://proektkafe.ru/articles/proektirovanie-predpriyatijobshchestvennogo-pitan/>
5. Нормы проектирования предприятий общественного питания (ресторан, общедоступная столовая, столовая закрытого типа, кафе, специализированное кафе, закусочная, специализированные закусочные, бар, буфет, магазин кулинарии): http://tpgroup.su/normy_proektirovaniya_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya1
6. 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/>
7. 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 DC

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

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по подготовке к семинарским и практическим занятиям с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания» Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7

Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств искусственно создаваемой предметно-пространственной среде человека. Понятие об общественном интерьере.

Вопросы для самопроверки:

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?

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала по концептуальным ресторанам, получившим мировую известность;
- подготовка докладов по ресторанным справочникам Европы: «Мишлен», «Гомийо», «Пюдло», «Лебей», «Боттен» и др.

Тема 2. Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7

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

Вопросы для самопроверки:

1. Какие вы знаете функциональные группы помещений предприятий общественного питания?
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?

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- работа с профессиональными каталогами;
- обзор концепций ресторанов, представленных на ежегодной выставке Dining Design, Италия).

Тема 3. Интерьер как композиция внутреннего пространства

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7

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

Вопросы для самопроверки:

1. Какие средства гармонизации композиции практикуют при оформлении интерьера связанного с организацией внутреннего пространства?
2. Для каких предприятий общественного питания наиболее оптимальной является фронтальная планировочная схема?
3. Какие преимущества и недостатки характерны для глубинной планировочной схемы?
4. Какие отличительные особенности характерны для центричной планировочной схемы?

5. Для каких предприятий может быть рекомендована угловая планировочная схема?

Задания для самостоятельной работы:

1. Проанализировать и обосновать возможность применения фронтальной внутренней планировки здания с учетом взаимного расположения основных групп помещений. Представить эскизы данной компоновки

2. Проанализировать и обосновать возможность применения глубинной внутренней планировки здания с учетом взаимного расположения основных групп помещений. Представить эскизы данной компоновки

3. Проанализировать и обосновать возможность применения центрической внутренней планировки здания с учетом взаимного расположения основных групп помещений. Представить эскизы данной компоновки

4. Проанализировать и обосновать возможность применения угловой внутренней планировки здания с учетом взаимного расположения основных групп помещений. Представить эскизы данной компоновки

5. Произвести детальную планировку помещений в уже разработанной ОПС с учетом следующих позиций:

- группы помещений разбить на конкретные помещения,
- уточнить их взаимосвязь,
- естественное освещение,
- габариты и положение всех вертикальных коммуникаций,
- ширину коридоров и положение входов в помещения

Оформить итоги работы и подготовиться к защите своих предложений

Тема 4. Цвет в интерьере

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7

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

Вопросы для самопроверки:

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?

Задания для самостоятельной работы:

работа с учебно-методической литературой по направлениям:

1. Двухтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.
2. Трехтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.
3. Четырехтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.
4. Родственные гармонические сочетания по цветовому кругу.
5. Контрастные гармонические сочетания по цветовому кругу.
6. Цветовая звезда И. Иттена.
7. Специфика колористических решений объектов общественного питания.
8. Значение психологических законов восприятия цвета в построении общественного интерьера.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

Тема 5. Основы проектной графики

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7

Основы проектной графики: ортогональные чертежи, планы, разрезы, развертки стен, перспективы. Краткая характеристика инженерно-конструктивных решений, составляющих базу разрабатываемой среды

Вопросы для самопроверки:

1. Какие конструктивные элементы составляют здание?
2. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроками службы здания?
3. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?
4. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?
5. Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать?

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала по описанию конструктивных элементов здания:
 - а. ресторана,
 - б. столовой,
 - в. бара,
 - г. кафе,
 - д. магазина-кулинарии,
 - е. предприятия быстрого питания,
 - ж. кофейни,
 - и. закусочной;

Тематика рефератов, докладов, эссе: Характеристика современных строительных материалов используемых при строительстве, реконструкции или расширении предприятий общественного питания

Тема 6. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7.

Предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера. Формирование отдельных функциональных зон и их организация. Габариты и пропорции помещений.

Психология восприятия интерьера как среды. Три канала восприятия: визуальный, кинестический и звуковой. Интраверты, экстраверты, амбиверты

Вопросы для самопроверки:

1. Что собой представляют элементы компоновки бара?
2. Что собой представляют элементы компоновки раздаточных линий?

3. Что собой представляют элементы компоновки буфета?
4. Что оказывает влияние на функциональное зонирование залов на предприятиях общественного питания? Какие разновидности залов можно предусмотреть в торговой группе и как они должны быть между собой взаимосвязаны?
5. Какие требования предъявляются к организации магазина - кулинарии?
6. От чего зависит состав помещений магазина кулинарии и чем он должен быть оснащен и как оформлен?

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала для оформления отчета по выполненной работе с возможной презентацией её результатов.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

- Примеры проектных решений кафе,
- Примеры проектных решений ресторанов,
- Примеры проектных решений столовых промышленных предприятий,
- Примеры проектных решений столовых высших и средних специальных учебных заведений,
- Примеры проектных решений школьных столовых и буфетов,
- Примеры проектных решений столовых лечебных и оздоровительных учреждений.

Тема 7. Стил в интерьере

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7.

Краткая характеристика больших стилей. Стил в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности

Вопросы для самопроверки:

1. Через что достигается единство стили 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.

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала для оформления отчета по выполненной работе с возможной презентацией её результатов;

Тематика рефератов, докладов, эссе:

- Основные этапы создания дизайна,
- Классика – проверено временем,
- Простота и лаконичность минимализма,
- Имитация лофта,
- Ретроспектива ар-деко,
- Экспрессивность поп-арта,
- Функциональность хай-тека,

- Причудливость модерна,
- Колорит русского стиля,
- Загадка востока.

Тема 8. Естественное и искусственное освещение

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7.

Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. Специфика светового решения объектов общественного питания.

Акустическое благоустройство и микроклимат помещений

Вопросы для самопроверки:

1. Какое значение имеет освещение для человека?
2. Как освещение влияет на освещаемое пространство?
3. Какие параметры светового климата необходимо учитывать при оформлении интерьера?
4. Что собой представляет контраст яркости поверхностей, находящихся в зоне видимости?
5. Что собой представляют светящиеся потолки и декоративное его освещение? С какой целью это организуют в зале?

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала по современным системам освещения, получившим распространение в предприятиях общественного питания;
- подготовка докладов

Тематика рефератов, докладов, эссе:

- Рассеянный свет и его формоформирующие свойства,
- Влияние естественного света и солнечного освещения на раскрытие пластики формы,
- Искусственный свет и его композиционно-художественное значение при построении композиции»,
- световая пластика и её роль в интерьере,
- Направленность как важнейшее композиционное свойство искусственного света.

Тема 9. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания.

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7.

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.

Вопросы для самопроверки:

1. Что собой представляют черты внешнего и внутреннего дизайна?
2. Что такое концепция ресторана?
3. Что отражает торговая марка ресторана?
4. Чем отличается бренд от имиджа предприятия?
5. Что такое корпоративный имидж?
6. В чем актуальность позитивного корпоративного имиджа?
7. На каких факторах базируется дизайн меню и на что он направлен?

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

- подготовка материала по концептуальным ресторанам, являющимся объектом разработки кейс-стади;
- оформить разработанный проект меню. Структура и дизайн меню должны соответствовать типу заведения

Тема 10. Элементы декорирования интерьера

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7.

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.)

Вопросы для самопроверки:

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?

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- работа с профессиональными каталогами,
- обзор концепций ресторанов, представленных на ежегодной выставке Dining Desing,
- составление списка необходимой посуды и аксессуаров для ресторана согласно своего варианта. Исходя из заданного варианта, составьте список необходимой посуды и аксессуаров, соответствующих выбранной концепции (от 20-40 наименований). Используя справочник «Пульс цен», каталоги и интернет-прайсы профессиональной посуды для ПОП, заполните таблицу 1 и просчитайте итоговую сумму необходимой посуды для данного предприятия (на фарфор и стекло заложить 5 % на брак и бой).

Номер варианта

1. Ресторан восточной кухни на 75 посадочных мест
2. Пивной бар на 30 посадочных мест
3. Кафе русской кухни на 40 посадочных мест
4. Диетическая столовая на 100 посадочных мест
5. Бар при гостинице на 20 посадочных мест
6. Ресторан японской кухни на 45 посадочных мест
7. Детское кафе на 35 посадочных мест
8. Ресторан средиземноморской кухни на 60 посадочных мест.

Тема 11. Фитодизайн в общественном питании

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7.

Фитодизайн в общественном интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола

Вопросы для самопроверки:

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.

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка докладов

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

Тема 12. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3,4,5,6,7.

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, минимализация, зависимость выбора посуды от темы оформления. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.

Вопросы для самопроверки:

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.

Задания для самостоятельной работы:

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала по особенностям современного дизайна в оформлении традиционных и семейных праздников, банкетов, кулинарных изделий в ресторанной практике,

- подготовка докладов,

- подготовка эссе по материалам экскурсии на действующее предприятие общественного питания г. Краснодара на основе «Маршрутного листа»

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

Освоение дисциплинами 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 «Интерьер 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, формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							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 и в период экз. сессии, Каттэкз		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ	2	-	собеседование круглый стол
Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ, КСт	2	-	собеседование, круглый стол
Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства	1	1	-	2	-	КСт / -	-	-	-	-	С, Р, КСт, КСЗ	2	-	собеседование
Тема 4 Цвет в интерьере Тема 5 Основы проектной графики	1	1	-	2	-	Д / -	-	-	-	-	С, Р, Т	2	-	собеседование круглый стол, кейс-стади реферат
Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	С, П	2	-	собеседование реферат кейс-стади
Тема 7 Стиль в интерьере Тема 8 Естественное и искусственное	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	С, П	2	-	собеседование, круглый стол,

освещение														реферат тестирование
Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания Тема 10 Элементы декорирования интерьера	1	2	-	3	-	КС /-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ	3		собеседование круглый стол тестирование
Тема 11 Фитодизайн в общественном питании Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	1	2	-	3	-		-	-	-		С, Р, КСЗ, ТК	2,75		собеседование кейс-стади на базе урока-экскурсии с написанием эссе, круглый стол реферат контрольная работа
Итого:	8	10	-	18	-	-	-	-	-	-	-	17,75		
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	<i>зачет</i>
Всего по дисциплине	-	-	-	18	-	-	-	0,25	-	-	-	17,75	-	36

Тематический план дисциплины «Интерьер 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 /контактные часы							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	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства	1	1	-	2	-	КС / -	-	-	-	-	Лит., КС	10	-	круглый стол контрольная работа
Тема 4 Цвет в интерьере Тема 5 Основы проектной графики Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды Тема 7 Стиль в интерьере Тема 8 Естественное и искусственное освещение	0,5	1	-	1,5	-	КСт / -	-	-	-	-	Лит., КСт	8	-	кейс-стади контрольная работа
Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания Тема 10 Элементы декорирования интерьера	0,5	2	-	2,5	-		-	-	-	-	Лит., КС, Т	8	-	круглый стол тестирование контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 11 Фитодизайн в общественном питании Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов							-	-	-	-			-	
Итого:	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	-	26		
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	3,75	зачет
Всего по дисциплине	-	-	-	6	-	-	-	0,25	-	-	-	26	3,75	36

Тематический план изучения дисциплины «Интерьер 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, формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							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 и в период экз. сессии, Каттэкз	формы		в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию			-		-	-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ	3	-	Устный опрос, Р, КСЗ
Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ, КСт	3	-	Устный опрос (УО), Р, КСЗ, КСт
Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства	1	1	-	2	-	КСТ / -	-	-	-	-	С, Р, КСт, КСЗ	3	-	УО, Р, КСт, КСЗ,

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4 Цвет в интерьере Тема 5 Основы проектной графики	1	1	-	2	-	Д / -	-	-	-	-	С, Р, Т	3		Устный опрос, Р, Т
Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды	1	1	-	2	-		-	-	-		С, П	3		Лит, презентация
Тема 7 Стиль в интерьере Тема 8 Естественное и искусственное освещение			-		-		-	-	-		С, П	3		Лит, презентация
Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания Тема 10 Элементы декорирования интерьера	1	1	-	2	-	КС /-	-	-	-		С, Р, КСЗ	3		Устный опрос, Р, КСЗ
Тема 11 Фитодизайн в общественном питании Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	1	1	-	2	-		-	-	-		С, Р, КСЗ, ТК	2,75		Устный опрос, Р, КСЗ, контрольная работа
Итого:	6	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-	23,75		
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	<i>зачет</i>
Всего по дисциплине	-	-	-	12	-	-	-	0,25	-	-	-	23,75	-	36

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Интерьер 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

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, расчетной работы и др.) определяются преподавателем, ведущим занятия по дисциплине, эмпирически.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
С	Подготовка к собеседованию
КС	Подготовка к круглому столу
КСт	Кейс-стади
Лит	Работа с литературой
Р	Реферат
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к контрольной работе

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания», необходимые 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. Кулинарная продукция – это:

- А. изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- Б. пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- В. совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- Г. нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

2. Физиологическая ценность продукции определяется:

- А. количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- Б. качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- В. наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека
- Г. ингредиентным составом данной продукции

3. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

- А. Вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий

Б. Привлечение к уголовной ответственности

В. Разработка проектов пищевых предприятий

Г. Гигиенический мониторинг

4. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением санитарных правил и норм при:

А. Внедрении рационального питания населения

Б. Контроле за витаминизацией готовых блюд

В. Перспективном планировании развития пищевой промышленности

Г. Разработке основ рационального питания

5. Услуги общественного питания – это

А. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции

Б. совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания

В. результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга

Г. совокупность видов деятельности, относящихся к типу предприятия общественного питания

2 Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания» учебным планом не предусмотрена.

3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1	Понятие композиции интерьера.
2	Основные категории композиции.
3	Двухтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.
4	Трехтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.
5	Четырехтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.
6	Родственные гармонические сочетания по цветовому кругу.
7	Контрастные гармонические сочетания по цветовому кругу.
8	Цветовая звезда И. Иттена.
9	Специфика колористических решений объектов общественного питания.
10	Значение психологических законов восприятия среды в построении общественного интерьера.
11	Стили в интерьере. Стилеобразующие элементы.
12	Дизайн-концепция интерьера. Уникальное торговое предложение (УТП).
13	Специфика светового решения объектов общественного питания.
14	Новые тенденции и приемы в оформлении тематического стола.
15	Исторические аспекты формирования дизайна ресторанов
16	Мебель как элемент интерьера. Структурные характеристики и требования к мебели
17	Характеристика двух групп: динамической и статической, объединяющих все виды интерьеров
18	Интерьер помещений для посетителей в общедоступных столовых
19	Интерьер помещений для посетителей в столовых при промышленных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях
20	Интерьер помещений для посетителей в кафе, закусочных, работающих с самообслуживанием
21	Интерьер помещений для посетителей в ресторанах и кафе, работающих с

	официантами
22	Интерьер помещений для посетителей в барах
23	Интерьер производственных помещений предприятия общественного питания
24	Интерьер служебных и бытовых помещений предприятия общественного питания
25	Габариты и пропорции помещений предприятия общественного питания
26	Предметно-пространственная организация интерьера предприятия общественного питания.
27	Внутренняя отделка помещений предприятия общественного питания
28	Интерьер и его влияние на качество обслуживания
29	Экстерьер здания предприятия общественного питания
30	Параметры светового климата
31	Виды освещения и осветительных приборов
32	Использование искусственного освещения в предприятии общественного питания
33	Текстильные материалы в интерьере предприятия общественного питания
34	Использование элементов природы при оформлении интерьеров предприятия общественного питания
35	Декоративное оформление помещений в ресторане
36	Акустическое благоустройство и микроклимат помещений
37	Влияние интерьера на создание атмосферы в ресторане
38	Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания
39	Дизайн и цветочная аранжировка
40	Фэн-шуй как исторически сложившееся направление в формировании фирменного стиля
41	Фирменный стиль, интерьер и имиджевая политика предприятия общественного питания
42	Кейтеринг. Аксессуары обеспечение кейтеринга
43	Особенности аксессуаров, используемых на предприятиях общественного питания с этнической кухней
44	Правила формирования позитивного имиджа предприятия питания
45	Флористическое оформление и основные понятия интерьерного флор-декора
46	Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана.
47	Элементы фирменного стиля. Дизайн меню и карты вин
48	Дизайн банкетов и тематических мероприятий.
49	Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения
50	Модные тенденции современности при разработки интерьеров предприятия общественного питания
51	Психология восприятия интерьера как среды
52	Характеристика инженерно-конструктивных решений, составляющих базу разрабатываемой среды
53	Интерьер как композиция внутреннего пространства – фронтальная
54	Интерьер как композиция внутреннего пространства – пространственная
55	Интерьер как композиция внутреннего пространства - глубинно-пространственная
56	Композиционные признаки учитываемые при разработке интерьера современного предприятия общественного питания
57	Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию
58	Дизайн тематического стола
59	Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола
60	Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования

61	Понятие «стиль». Особенности тематики и стиля на предприятиях общественного питания.
62	Сущность понятия аксессуаров, их роль и место в сфере услуг
63	Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров
64	Понятие и виды аксессуарного дизайна
65	Акценты в дизайне
66	Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг
67	Подход к дизайну интерьера
68	Выражение и стили в аксессуарном дизайне
69	Факторы, влияющие на аксессуарный дизайн
70	Особенности аксессуарного дизайна следующих стилей: этнический, ампир, викторианский, кантри, классический, модерн, неоклассицизм
71	Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве
72	Произведения искусства в интерьере ресторана
73	Антропометрический подход к выбору мебели
74	Технологическое оборудование для кафе, баров, ресторанов как элемент аксессуарного дизайна
75	Меню как один из главных способов в представлении товара. Дизайн меню
76	Аксессуары и требования внешнего обслуживания
77	Аксессуарное сопровождение тематических вечеров

Практические задания к зачету:

Задание 1.

Определите характерные черты и особенности стиля «Классика». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в классическом стиле для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия.

Задание 2.

Определите характерные черты и особенности стиля «Кантри». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в этническом стиле для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 3.

Определите характерные черты и особенности стиля «Модерн». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в венском стиле для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 4

Определите характерные черты и особенности стиля «Готика». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в готическом стиле для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия.

Задание 5

Определите характерные черты и особенности стиля «Хай-тек». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите

особенности интерьера в хай-тековском стиле для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 6

Определите характерные черты и особенности стиля «Экостиль». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в эко-стиле для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 7

Определите характерные черты и особенности стиля «Минимализм». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в стиле минимализма для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 8

Определите характерные черты и особенности стиля «Японский». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в японском стиле для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 9

Определите характерные черты и особенности стиля «Неоклассицизм». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в стиле неоклассицизма для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 10

Определите характерные черты и особенности стиля «Ампир». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в ампировском стиле для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 11

Определите характерные черты и особенности стиля «Эклектика». Предложите тип и специализацию предприятия питания для которого оптимален данный стиль. Опишите особенности интерьера в стиле эклектика для современных залов предприятия питания. Выделите признаки данного стиля. Предложите соответствующую ассортиментную политику и сервисную практику в данном заведении. Опишите специфику целевого сегмента рынка для данного предприятия

Задание 12.

Определить схемы расстановки мебели с учетом соблюдения ширины основных, дополнительных проходов и подходов к отдельным местам в зале с учетом форм и методов обслуживания в соответствии с сервисной практикой ресторана на 100 мест

Задание 13.

Определить схемы расстановки мебели с учетом соблюдения ширины основных, дополнительных проходов и подходов к отдельным местам в зале с учетом форм и методов обслуживания в соответствии с сервисной практикой кафе на 75 мест

Задание 14.

Определить схемы расстановки мебели с учетом соблюдения ширины основных, дополнительных проходов и подходов к отдельным местам в зале с учетом форм и методов обслуживания в соответствии с сервисной практикой столовой на 200 мест

Задание 15.

Определить схемы расстановки мебели с учетом соблюдения ширины основных, дополнительных проходов и подходов к отдельным местам в зале с учетом форм и методов обслуживания в соответствии с сервисной практикой закусочной на 50 мест

Задание 16.

Определить схемы расстановки мебели с учетом соблюдения ширины основных, дополнительных проходов и подходов к отдельным местам в зале с учетом форм и методов обслуживания в соответствии с сервисной практикой бара на 40 мест

Задание 17.

Определить схемы расстановки мебели с учетом соблюдения ширины основных, дополнительных проходов и подходов к отдельным местам в зале с учетом форм и методов обслуживания в соответствии с сервисной практикой кофейни на 50 мест

Задание 18.

Определить схемы расстановки мебели с учетом соблюдения ширины основных, дополнительных проходов и подходов к отдельным местам в зале с учетом форм и методов обслуживания в соответствии с сервисной практикой шашлычной на 75 мест

Задание 19

Предложить компоновочное решение ресторана на 100 мест, охарактеризовать взаимосвязь между группами функциональных помещений, особенно акцентируясь на соседство рассматриваемой торговой группы помещений в данном предприятии

Задание 20

Предложить компоновочное решение кафе на 75 мест, охарактеризовать взаимосвязь между группами функциональных помещений, особенно акцентируясь на соседство рассматриваемой торговой группы помещений в данном предприятии

Задание 21

Предложить компоновочное решение столовой на 200 мест, охарактеризовать взаимосвязь между группами функциональных помещений, особенно акцентируясь на соседство рассматриваемой торговой группы помещений в данном предприятии

Задание 22

Предложить компоновочное решение закусочной на 50 мест, охарактеризовать взаимосвязь между группами функциональных помещений, особенно акцентируясь на соседство рассматриваемой торговой группы помещений в данном предприятии

Задание 23

Предложить компоновочное решение бар на 40 мест, охарактеризовать взаимосвязь между группами функциональных помещений, особенно акцентируясь на соседство рассматриваемой торговой группы помещений в данном предприятии

Задание 24

Предложить компоновочное решение шашлычной на 75 мест, охарактеризовать взаимосвязь между группами функциональных помещений, особенно акцентируясь на соседство рассматриваемой торговой группы помещений в данном предприятии

Задание 25.

Определить количество мебели в зале для ресторана на 100 мест с учетом соотношения 2, 4, 6-и местных столов, а также торгового оборудования с учетом сервисной практики данного заведения соответствующей требованиям для данного типа

Задание 26.

Определить количество мебели в зале для кафе на 75 мест с учетом соотношения 2, 4, 6-и местных столов, а также торгового оборудования с учетом сервисной практики данного заведения соответствующей требованиям для данного типа

Задание 27.

Определить количество мебели в зале для столовой на 200 мест с учетом соотношения 2, 4, 6-и местных столов, а также торгового оборудования с учетом сервисной практики данного заведения соответствующей требованиям для данного типа

Задание 28.

Определить количество мебели в зале для закусочной на 50 мест с учетом соотношения 2, 4, 6-и местных столов, а также торгового оборудования с учетом сервисной практики данного заведения соответствующей требованиям для данного типа

Задание 29.

Определить количество мебели в зале для бара на 40 мест с учетом соотношения 2, 4, 6-и местных столов, а также торгового оборудования с учетом сервисной практики данного заведения соответствующей требованиям для данного типа

Задание 30.

Определить количество мебели в зале для шашлычной на 75 мест с учетом соотношения 2, 4, 6-и местных столов, а также торгового оборудования с учетом сервисной практики данного заведения соответствующей требованиям для данного типа

Задание 31

Выполнить объемно-планировочную схему с элементами расстановки мебели в ресторане на 100 мест в соответствии с рассчитанной площадью и выбранной взаимосвязью групп помещений

Задание 32

Выполнить объемно-планировочную схему с элементами расстановки мебели в кафе на 75 мест в соответствии с рассчитанной площадью и выбранной взаимосвязью групп помещений

Задание 33

Выполнить объемно-планировочную схему с элементами расстановки мебели в столовой на 200 мест в соответствии с рассчитанной площадью и выбранной взаимосвязью групп помещений

Задание 34

Выполнить объемно-планировочную схему с элементами расстановки мебели в закусочной на 50 мест в соответствии с рассчитанной площадью и выбранной взаимосвязью групп помещений

Задание 35

Выполнить объемно-планировочную схему с элементами расстановки мебели в баре на 40 мест в соответствии с рассчитанной площадью и выбранной взаимосвязью групп помещений

Задание 36

Выполнить объемно-планировочную схему с элементами расстановки мебели в шашлычной на 75 мест в соответствии с рассчитанной площадью и выбранной взаимосвязью групп помещений

Тестовое задание к зачету

1. В каком порядке должны размещаться группы помещений на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями строительных норм и правил, а также с учетом санитарных норм и правил

- А. административно-бытовые помещения
- Б. торговые помещения
- В. технические помещения
- Г. производственные помещения
- Д. складские помещения

2. Какой из видов проектов предназначен для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов:

- А. типовой
- Б. индивидуальные
- В. проект для экспериментального строительства

Г. проект реконструкции

3. Состав и площадь основных функциональных групп помещений предприятия питания определяется

- А. санитарными нормами и правилами
- Б. строительными нормами и правилами
- В. нормами оснащения
- Г. государственными стандартами

4. Укажите часть проекта, которая содержит основные технологические характеристики предприятия, необходимые обоснования и расчеты, технологические планы помещений с расстановкой оборудования в производственных помещениях, оборудования и мебели в залах:

- А. архитектурно-строительная часть
- Б. технологическая часть
- В. технико-экономическая часть
- Г. сводный сметный расчет

5. Какая часть технической документации проекта служит основанием для выделения капитальных вложений, финансирования строительства данного объекта и расчетов между подрядчиком и заказчиком за выполненные работы

- А. пояснительная записка
- Б. чертежи
- В. сметная документация

6. При выполнении какой планировочной схеме план здания условно делится на две части параллельно продольной оси; со стороны главного фасада размещают группу помещений для потребителей, а в противоположной половине здания – производственные, складские и другие помещения:

- А. фронтальная
- Б. центричная
- В. угловая
- Г. глубинная

7. При выполнении какой планировочной схеме план здания условно делится пополам параллельно короткой стороне; со стороны главного фасада размещают группу помещений для потребителей, с противоположной стороны – все остальные помещения, недостатком схемы является – ограниченный фронт раздачи:

- А. фронтальная
- Б. центричная
- В. угловая
- Г. глубинная

8. При выполнении какой планировочной схеме залы располагаются в плане здания смежно и соответственно примыкают с двух сторон к производственным и другим помещениям, при этом горячий цех и примыкающие к нему производственные помещения могут иметь верхнее освещение, а залы – боковое естественное освещение:

- А. фронтальная
- Б. центричная
- В. угловая
- Г. глубинная

9. При выполнении какой планировочной схеме здание в плане может иметь круглую или прямоугольную форму, близкую к квадрату, быть многозальным предприятием вместимостью 200 мест и более:

- А. фронтальная
- Б. центричная
- В. угловая
- Г. глубинная

10. Сколько этажей должно иметь здание, при планировке которого группы помещений размещают в соответствии с направлением технологических, транспортных и людских потоков:

- А. в одноэтажном здании
- Б. в многоэтажном здании

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

- А. фасад
- Б. витрина
- В. вывеска
- Г. карниз

12. Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?

- А. освещение
- Б. мебель
- В. озеленение
- Г. цветовая гамма

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

- А. голубой
- Б. белый
- В. зеленый
- Г. оранжевый

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

- А. желтый
- Б. оранжевый
- В. зеленый
- Г. голубой

15. Укажите какой цвет вызывает у людей ощущение кислого вкуса?

- А. оранжевый
- Б. зеленый
- В. желтый
- Г. розовый

16. Укажите, какой цвет способствует повышению слуховой чувствительности?

- А. красный
- Б. белый
- В. зеленый
- Г. желтый

17. Укажите, какую систему искусственного освещения рекомендуется организовать в столовой?

- А. комбинированная
- Б. общая
- В. точечная
- Г. динамическая

18. В какой цвет целесообразно окрасить стены в помещении моечной посуды?

- А. в голубой
- Б. в розовый
- В. в серо-зеленый
- Г. в желто-коричневый

19. Какое из помещений необходимо проектировать с естественным освещением?

- А. кладовая сухих продуктов
- Б. гардероб персонала

- В.помещение для персонала
- Г.помещение зав.производством

20. Где должно находиться предприятие общественного питания, при проектировании которого использован динамический вид интерьера?

- А. в лесо-парковой зоне
- Б. на скоростной магистрали
- В. в центре города
- Г. в учебном заведении

21. Единство стиля в интерьере достигается соотношением

- А. акустики, вентиляции, живых цветов на столах, музыки
- Б. росписи, керамики, чеканки, цветного стекла
- В. объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов
- Г. наименования предприятия, национальной кухни, особенностями обслуживания

22. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать

- А. прочностью
- Б. огнестойкостью
- В. гигиеничностью
- Г. акустическими свойствами
- Д. все ответы верны
- Е. все ответы не верны

23. Площадь торговых помещений зависит от

- А. класса предприятия, уровня и сервиса обслуживания
- Б. типа предприятия и количества мест
- В. специализации предприятия по ассортименту и характеру обслуживаемого контингента потребителей

24. Комплексность обслуживания учитывает:

- А. комплекс методов и форм обслуживания и дополнительных услуг, связанных с реализацией продукции и организацией отдыха
- Б. органолептическую и лабораторную оценку продукции и ассортимент выпускаемой продукции
- В. скорость обслуживания потребителей, технику работы персонала, культуру поведения персонала при общении с гостями, соблюдение санитарно-гигиенических норм, соблюдение правил торговли
- Г. соответствие торговых помещений эстетическим требованиям, санитарно-гигиеническим требованиям, оснащенность торговых помещений предметами материально-технического назначения и их состояние

25. Такие разновидности стилей оформления интерьеров торгового зала предприятий общественного питания как ампи́р (европейский, русский), барокко, рококо относятся к:

- А. классическому стилю
- Б. готическому
- В. модерн
- Г. хай-тек
- Д. восточный
- Е. кантри
- Ж. неорусский

26. Современное направление интерьера, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения, грубоватой добротностью натуральных материалов с идеей создания предприятия в народных традициях называется:

- А. классический стиль
- Б. готический
- В. модерн

- Г. хай-тек
- Д. восточный
- Е. кантри
- Ж. неорусский

27. Для какого стиля характерно использование современных материалов – пластика, металла, стекла и правильного освещения:

- А. классический стиль
- Б. готический
- В. модерн
- Г. хай-тек
- Д. восточный
- Е. кантри
- Ж. неорусский

28. Концепция позиционирования ресторана отражается:

- А. во внутреннем и внешнем оформлении предприятия общественного питания
- Б. в названии, слогане и легенде
- В. через рекламные материалы
- Г. в ассоциациях потребителей
- Д. все ответы верны
- Е. все ответы не верны

29. Является ли интерьер ресторана носителем концепции?

- А. да
- Б. нет

30. Поставьте в правильной последовательности составляющие которые постепенно формируют интерьер заведения сферы ресторанного бизнеса:

- А. мебель
- Б. внутренняя отделка помещения
- В. интерьерные мелочи
- Г. тема окон
- Д. освещение
- Е. оформление туалетной комнаты
- Ж. оформление гардероба
- И. общее внутреннее состояние помещений (условия чистоты)

31. Чем служит музыка в ресторане?

- А. фоном
- Б. соло

32. При выборе посуды руководствуются концепцией заведения?

- А. да
- Б. нет

33. В ресторане объектами дизайна являются:

- А. форма меню, форма карты вин
- Б. производственная среда
- В. графические средства визуальной информации, реклама
- Г. упаковка, документация
- Д. одежда персонала
- Е. все ответы верны
- Ж. все ответы не верны

34. Учет инсоляции, применение светорассеивающих штор и жалюзи осуществляют для:

- А. естественного освещения
- Б. искусственного освещения

35. Поставьте в правильном соответствии насыщенность освещения характеру отдыха и создаваемой атмосфере в зале предприятия общественного питания

1	Увеличение освещенности	А	Активное обслуживание гостей, соответствующее приподнятому настроению, веселью
2	Уменьшение света	Б	Спокойный отдых

36. Добиться комфортности освещенности можно:

- А. выбрав правильную мощность светового источника
- Б. удаленность источника света от рабочей поверхности
- В. угол падения светового потока
- Г. все ответы верны
- Д. все ответы не верны

37. Величина, характеризующая уровень светового ощущения – это:

- А. насыщенность
- Б. освещенность
- В. блесккость
- Г. яркость

38. Поставьте в правильном соответствии цвет тона поверхностей интерьера со степенью яркости при одинаковой освещенности

1	Светлые тона	А	Большая яркость
2	Темные тона	Б	Меньшая яркость

39. Традиционные лампы накаливания излучают свет

- А. теплых оттенков красно-желтой части спектра
- Б. холодных оттенков сине-зеленой части спектра

40. Зависит ли цветность излучения от мощности источника света

- А. да
- Б. нет

41. По характеру распределения светового потока освещение может быть

- А. прямое, отраженное
- Б. общее, местное, комбинированное
- В. рабочее, ориентирующее, декоративное

42. Устройство, сочетающее в себе источник света, осветительную арматуру, перераспределяющее свет в пространстве и преобразующее его свойства – это:

- А. лампа накаливания
- Б. люминесцентная лампа
- В. светильник
- Г. абжур
- Д. рассеиватель

43. Напольные, встроенные, подвесные, пристроенные, настенные, настольные – это светильники:

- А. местного освещения
- Б. общего освещения

44. В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это

- А. очень популярные позиции, но на них не следует торопиться повышать цену
- Б. самые «топовые» позиции в меню, изменениями не затрагиваются
- В. не обладают популярностью именно из-за высоких цен
- Г. не примечательные позиции, снижающие эффективность оборачиваемости сырья

45. Задачей психологии ресторанного сервиса является:

- А. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа
- Б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана

В. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей

Г. всё перечисленное

Д. ничего из перечисленного

46. Поможет ли рестораторам знание психологии клиентов при выборе своего сегмента рынка?

А. да

Б. нет

47. Выберите правильный стиль работы официанта с учетом типов темпераментов у клиентов

1. выждать пока гость успокоится и тактично продолжить прием заказа	А. клиент - холерик
2. заострить внимание на предлагаемом меню	Б. клиент - сангвиник
3. снять заторможенность в высказывании своих пожеланий	В. клиент - меланхолик
4. создать уверенность в правильности заказа	Г. клиент - флегматик

48. Выберите соответствие между темпераментом, которым обладают посетители и их поведением в зале

1. ровны в поведении, терпеливы, малоактивны	А. клиент - флегматик
2. жизнерадостны, быстро входят в контакт	Б. клиент - холерик
3. вспыльчивы, настроение неустойчиво, прямолинейны	В. клиент - сангвиник
4. стеснительны, нерешительны, медленно осваивается в новой обстановке	Г. клиент - меланхолик

49. Направлен ли стиль обслуживания в ресторане на удовлетворение потребностей гостей?

А. да

Б. нет

50. С учетом специфики своей деятельности в зале официант должен

А. больше говорить

Б. больше слушать гостя

Ответ обоснуйте

51. Имидж ресторана можно рассматривать как:

А. фактор доверия к ресторану посетителей

Б. фактор процветания ресторана

В. все ответы верны

Г. все ответы не верны

52. В ресторане объектами дизайна являются:

А. форма меню, форма карты вин

Б. производственная среда

В. графические средства визуальной информации, реклама

Г. упаковка, документация

Д. одежда персонала

Е. все ответы верны

Ж. все ответы не верны

53. Установите соответствие между терминами и их определениями:

1. служебный этикет	А. изучает нравственный аспект норм и правил профессионального поведения
2. профессиональный этика	Б. характеризует внешнее проявление норм и правил профессионального поведения

54. Процесс формирования бренда – это:

А. процесс наделяния предприятия общественного питания определенными чертами и атрибутами

Б. кусочки текста, картинки, фотографии, которые складываются в определенные образы

В. позиционирование какого-либо мероприятия

55. Физический план бренда ресторана находит своё выражение в таком аспекте как

А. всё, что чувствует потребитель при посещении ресторана или при упоминании о нём

Б. всё что потребитель думает об этом ресторане

В. мебель, предметы сервировки, музыка, освещение, цветовое оформление, декоративно-художественные элементы

56. Ментальное воплощение бренда создаётся

А. полностью рестораторами, а потребителям остается только воспринимать их готовые идеи

Б. под воздействием впечатлений, полученных от посещения данного ресторана и мнений окружающих

В. под влиянием личного жизненного опыта потребителя

57. Какие факторы оказывают влияние на формирование бренда ресторана?

А. реклама

Б. PR-акции

В. соответствующая обстановка заведения

Г. меню

Д. сервис

Е. интерьер

Ж. все ответы верны

И. все ответы не верны

58. Концепция позиционирования ресторана отражается:

А. во внутреннем и внешнем оформлении предприятия общественного питания

Б. в названии, слогане и легенде

В. через рекламные материалы

Г. в ассоциациях потребителей

Д. все ответы верны

Е. все ответы не верны

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 1

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?

Пример тематики рефератов

Тема 11

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 Типовые задания к интерактивным занятиям

Примеры кейсов (к теме 6)

Кейс 1.

Рассчитать площадь зала предприятия с учетом типа и мощности. Предложить варианты зонирования зала с учетом специфики сервисной политики (методов и форм обслуживания потребителей, что отражается на отпуске продукции). Определить состав и площадь вестибюльной группы данного заведения.

Варианты:

- а. ресторан на 100 мест
- б. кафе на 75 мест
- в. столовая на 200 мест
- г. закусочная на 50 мест
- д. бар на 40 мест

Кейс 2.

Определить количество мебели в зале для данного предприятия общественного питания с учетом соотношения 2, 4, 6-и местных столов, а также торгового оборудования с учетом сервисной практики данного заведения соответствующей требованиям для данного типа

Кейс 3.

Определить схемы расстановки мебели с учетом соблюдения ширины основных, дополнительных проходов и подходов к отдельным местам в зале с учетом форм и методов обслуживания в соответствии с сервисной практикой данного предприятия

...

Примеры тем круглых столов

- Мода на ресторан, факторы, влияющие на выбор заведения (Тема 1)
- Экстерьерные и интерьерные особенности предприятий общественного питания (Тема 2)
- Основы цветоделения (Тема 4)
- Модные стилевые тенденции современности в ресторанном бизнесе (Тема 7)
- Виды освещения и осветительных приборов в ресторанной практике (Тема 8)
- Разработка дизайн-концепции интерьера предприятия общественного питания на примере специализированного ресторана (Тема 9)

- Рынок профессиональной мебели, посуды и аксессуаров (Тема 10)
- Оформительское направление с использованием концепции «природного стиля» в дизайне среды залов современных предприятий общественного питания (Тема 11)

6 Примеры тестов для контроля знаний

К теме 7.

1. Единство стиля в интерьере достигается соотношением

- А. акустики, вентиляции, живых цветов на столах, музыки
- Б. росписи, керамики, чеканки, цветного стекла
- В. объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов
- Г. наименования предприятия, национальной кухни, особенностями обслуживания

2. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать

- А. прочностью
- Б. огнестойкостью
- В. гигиеничностью
- Г. акустическими свойствами
- Д. все ответы верны
- Е. все ответы не верны

3. Площадь торговых помещений зависит от

- А. класса предприятия, уровня и сервиса обслуживания
- Б. типа предприятия и количества мест
- В. специализации предприятия по ассортименту и характеру обслуживаемого контингента потребителей

4. Комплексность обслуживания учитывает:

- А. комплекс методов и форм обслуживания и дополнительных услуг, связанных с реализацией продукции и организацией отдыха
- Б. органолептическую и лабораторную оценку продукции и ассортимент выпускаемой продукции
- В. скорость обслуживания потребителей, технику работы персонала, культуру поведения персонала при общении с гостями, соблюдение санитарно-гигиенических норм, соблюдение правил торговли
- Г. соответствие торговых помещений эстетическим требованиям, санитарно-гигиеническим требованиям, оснащенность торговых помещений предметами материально-технического назначения и их состояние

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

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

6. Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?

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

.....

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Интерьер 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 «Интерьер предприятий общественного питания» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий 1	Организация деятельности студента 2
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. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические (семинарские занятия)	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 (указать текст из источника и др.) Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
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
Эссе	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.
Собеседование	Ответы на устные вопросы при текущем контроле. Выступление студента при ответе на поставленный вопрос является основной формой контроля и оценки его успеваемости. Когда контроль проводится в форме устного выступления, от студента требуется умение в сжатые сроки подготовить свой ответ, убедительно выступить и правильно ответить на дополнительные вопросы.

Продолжение таблицы 6

1	2
Метод кейс-стадии	Обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его
Круглый стол	Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения через диалог
Тестовое задание	Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).

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

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.

Таблица 7

Для студентов очной формы обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
Итого	100

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

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

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	собеседование	0,5
		круглый стол	1,0
		итого	1,5
	Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	собеседование	0,5
		круглый стол	1,0
		итого	1,5
	Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства	собеседование	0,5
		итого	0,5
	Тема 4 Цвет в интерьере Тема 5 Основы проектной графики	собеседование	0,5
		реферат	0,5
кейс-стади		1,0	
круглый стол		1,0	
итого		3,0	
Тема 6 Предметно-	собеседование	0,5	

	пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды	реферат	0,5
		кейс-стади	1,0
		итого	2,0
	Тема 7 Стиль в интерьере Тема 8 Естественное и искусственное освещение	собеседование	0,5
		реферат	0,5
		тестирование	0,5
		круглый стол	1,0
		итого	2,5
	Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания Тема 10 Элементы декорирования интерьера	собеседование	0,5
		тестирование	0,5
		круглый стол	1,0
	Тема 11 Фитодизайн в общественном питании Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	собеседование	0,5
		кейс-стади	1,0
		эссе	2,0
		реферат	0,5
		круглый стол	1,0
		контрольная работа	2,0
		итого	7,0
	Всего	20	

2) Критерии оценки курсовой работы
Курсовая работа по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания»
учебным планом не предусмотрена

3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Результатов собеседования:

0,5 баллов - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

0,4 баллов - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

0,3 баллов - выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Выполнения рефератов:

0,5 баллов – 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 баллов – 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 баллов – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Результатов тестирования:

0,5 баллов - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

0,4 баллов - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

0,3 баллов - выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

4) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Эссе

2,0 баллов выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

1,5 баллов выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

1,0 баллов выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

0,5 баллов выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

Круглый стол

1,0 баллов 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 баллов 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,

0,4 баллов 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 баллов ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Кейс-стади

1,0 баллов – 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

0,7 баллов - выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях или логическом построении имеются не существенные арифметические и логические ошибки

0,4 баллов выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения кейса, однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки

0,1 баллов выставляется студенту, который допустил при решении кейса грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов по очной и очно-заочной форм обучения осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 9.

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию)	2,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на КСЗ (Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания)	2,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства)	2,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема 4 Цвет в интерьере Тема 5 Основы проектной графики)	2,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды)	2,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема 7 Стиль в интерьере Тема 8 Естественное и искусственное освещение)	2,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания Тема 10 Элементы декорирования интерьера)	2,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема 11 Фитодизайн в общественном питании Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов)	2,5
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» в 8 семестре по очной и очно-заочной форм обучения проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **одного теоретического вопроса, тестового задания и одной комплексной проблемной ситуации (задачи)**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- правильный ответ на теоретический вопрос – 10 баллов;
- выполнение тестового задания, состоящего из 8 заданий – 8 баллов (1 балл за каждое);

- решение ситуации с обоснованием предложенного решения – 22 балла.

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.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-28	<p>Знает верно и в полном объеме: информацию в области проектирования предприятий питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: техникой работы с чертежами (экспликацией помещений, планом расстановки технологического оборудования, планом монтажной привязки технологического оборудования, объемным изображением производственных цехов)</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-28	<p>Знает с незначительными замечаниями: информацию в области проектирования предприятий питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: техникой работы с чертежами (экспликацией помещений, планом расстановки технологического оборудования, планом монтажной привязки технологического оборудования, объемным изображением производственных цехов)</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-28	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: информацию в области проектирования предприятий питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания</p>

			<p>малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: техникой работы с чертежами (экспликацией помещений, планом расстановки технологического оборудования, планом монтажной привязки технологического оборудования, объемным изображением производственных цехов)</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-28	<p>Не знает на базовом уровне: информацию в области проектирования предприятий питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>Не владеет на базовом уровне: техникой работы с чертежами (экспликацией помещений, планом расстановки технологического оборудования, планом монтажной привязки технологического оборудования, объемным изображением производственных цехов)</p>

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

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель



А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Интерьер 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 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)
			Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС			
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова	М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 144 с. ISBN 978-5-394-00699-9; Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=430289	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=504888	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				3			1,0
Дополнительная литература							
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие /Главчева С.И., Коваленко Е.И. -2-е изд.	Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=546647	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

2	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=999911	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. —	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры /Б.В.Чаблин, И.А.Евдокимов. – 2-е изд. –	Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. —Режим доступа: https://urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/2	x	да, ЭБС «Юрайт»	x	x	1
5	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://urait.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obschluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-451744#page/2	x	да, ЭБС «Юрайт»	x	x	1
Всего				5			1,0

Преподаватель _____ Т.А. Джум
(подпись)

И.о. зав. кафедрой _____ Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь _____ Н.И. Криво
(подпись)