

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13

Уникальный программный ключ:

798b166555f9c9e827768f6f1710bd17e9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5189

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе

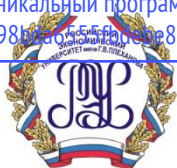
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

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

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

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова



Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и
общественного питания от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Дьянова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОМУ МОДУЛЮ

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

для студентов приема 2020 г.

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.

Промежуточная аттестация по учебному модулю Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции не предусмотрена. Промежуточная аттестация осуществляется по каждой из дисциплин, входящих в учебный модуль Б1.В.ДВ.05.02 Модуль Фирменный стиль и эстетика ресторанной продукции.

1. Фонд оценочных средств по учебному модулю с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания протокол от 17.03.2020г. № 8

И.о. зав. кафедрой

 (Е.Н. Губа)

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли общественного питания

от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Б1.В.ДВ.05.02.01 Фирменный стиль предприятий общественного питания
для студентов приема 2020 г.

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

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

Составители:

к.т.н., доцент



Н.Б. Федорова

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».....	4
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....	6
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	8
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	11
2. Комплект тестов по дисциплине.....	
3. Кейс-стади.....	14
4. Проблемные комплексные задания.....	26
5. Вопросы для собеседования.....	31
6. Перечень вопросов для проведения форума.....	35
7. Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола.....	36
8. Тематика рефератов.....	38
9. Тематика эссе.....	41
10. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	45
11. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	47
12. Перечень вопросов к зачету с практическими заданиями.....	49
Лист регистрации изменений	53

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущим годам обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Основы строительства и инженерное оборудование ресторана», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания»

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

-управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общепрофессиональных, профессиональных компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

-оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины или прохождения практики;

-обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Фирменный стиль предприятий общественного питания» направлено на формирование следующих компетенций:

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)
	ПК-7
курс 4, семестр 7	
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	+
Тема 2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Экстерьерные особенности. Интерьер как композиция внутреннего пространства	+
Тема 3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология восприятия интерьера как среды	+
Тема 4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	+
Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	+
Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	+
Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания	+

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» включает контрольные материалы для проведения входного контроля

уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	ПК-7	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов	2
Тема 2. Роль фирменного стиля и интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Экстерьерные особенности. Интерьер как композиция внутреннего пространства	ПК-7	20	Вопросы для собеседования Тематика рефератов с сопровождением презентацией Проблемное комплексное задание Кейс-стади	4
Тема 3. Цвет в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Психология восприятия интерьера как среды	ПК-7	20	Вопросы для собеседования Тематика рефератов с сопровождением презентацией Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола Кейс-стади	4
Тема 4. Стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	ПК-7	20	Вопросы для собеседования Тематика рефератов с сопровождением презентацией Перечень вопросов для форума Кейс-стади	4
Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	ПК-7	20	Вопросы для собеседования Тематика рефератов Кейс-стади	3
Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	ПК-7	-	Вопросы для собеседования Реферат с сопровождением презентацией Итоговое эссе Кейс-стади	4
Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания	ПК-7	-	Вопросы для собеседования Тематика эссе с сопровождением презентацией Комплект заданий для выполнения контрольной работы	3
Промежуточная аттестация	ПК-7	-	Вопросы и практические задания к зачету	1
Всего	ПК-7	100	9	25

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

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 представлены в таблице 2:

Таблица 2

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-7	<p>Знает верно и в полном объеме: пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений)</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методикой составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технического проекта, выполненного проектной организацией, дизайн-проекта, выполненного специализированной дизайнерской компанией</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-7	<p>Знает с незначительными замечаниями: пути поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования в цехах, мебели в зале, объемное изображение производственных цехов и торговой группы помещений)</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: методикой составления технического задания на</p>

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

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-11)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с практическими заданиями представлены в приложении 12)

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

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный	входной контроль (приложение 1), тестовые задания (приложение 2)	экспертный

	вопрос.		
2. Кейс-стади	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Кейс-стади (приложение 3)	экспертный
3. Круглый стол, форум	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень вопросов для проведения форума (приложение 6), перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола (приложение 7)	экспертный
4. Комплекты заданий	Задачи и задания: -репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; -реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; -творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Проблемные комплексные задания (приложение 4)	экспертный
5. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 5)	экспертный
6. Реферат, 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.	Тематика рефератов (приложение 8), тематика эссе (приложение 9)	экспертный
7. Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Варианты контрольных работ (приложения 9,10)	экспертный

8. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету с практическими заданиями (Приложение 12)	экспертный
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	------------

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»
(входной контроль)**

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

1. Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это

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

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

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

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

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

4. Какой вид меню позволяет реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам?

- а) меню со свободным выбором блюд
- б) банкетное меню
- в) комплексное меню
- г) меню дневного рациона

5. На какой стадии жизненного цикла товара на рынке объем продаж и прибыль предприятия быстро растут:

- а) внедрения;
- б) роста;
- в) зрелости;
- г) спада.

6. Что представляет собой маркетинговая стратегия?

- а) Комплекс приемов поведения предпринимателей на рынке.

б) Комплекс планов изучения рынка, формирования товарного ассортимента, ценовой политики, коммуникационной и сбытовой деятельности.

в) Воплощение комплекса принципов, с помощью которых формируются конкретные цели маркетинга на определенный период и организуется достижение этих целей с учетом возможностей конкретного субъекта рынка.

г) Результат целенаправленной работы профессионалов - маркетологов на фирме.

7. Что из перечисленного является не достоинством, а недостатком концепции жизненного цикла товара на рынке:

а) ориентация на товар;

б) позволяет взглянуть на товар в перспективе;

в) способствует созданию товарного портфеля;

г) позволяет вовремя вносить коррективы в сам товар или в его продвижение.

8. Какие вытяжные устройства предусмотрены над кухонными плитами на предприятиях общественного питания?

а) вытяжные зонты;

б) вытяжные шкафы;

в) бортовые отсосы;

г) все выше перечисленные устройства;

9. Что называется ползучестью бетона?

а) нарастание неупругих деформаций при длительном действии постоянной нагрузки;

б) уменьшение деформаций загруженного образца с течением времени;

в) рост упругих деформаций под влиянием длительно действующей нагрузки;

г) увеличение деформаций под нагрузкой с течением времени;

10. Какова норма приточного наружного воздуха в служебном помещении для находящихся не более 3 ч людей?

а) 60 м³/ч;

б) 20 м³/ч;

в) 40 м³/ч;

г) 10 м³/ч;

11. Источником СВЧ-нагрева является:

а) генератор;

б) магнетрон;

в) электрод.

12. Металлическая сетка на дверце СВЧ-аппаратов предназначена для:

а) защиты от вредного СВЧ-излучения;

б) предотвращения перехода тепла в окружающую среду;

в) получения СВЧ-лучей.

13. В линии ПЛСК-63 установлена:

а) щеточно-моечная машина Т1-КУМ-III;

б) овощерезательная машина типа МРО-200;

в) машина типа КНА-600М;

г) лопастная моечная машина А9-КМ-2.

14. Проекты, разработанные с целью обеспечения строительства многократно повторяющихся объектов готовыми высококачественными и экономичными проектами, – это:

- а) проекты для экспериментального строительства;
- б) индивидуальные проекты;
- в) типовые проекты;
- г) проекты реконструкций.

15..... изготавливает, реализует и организует потребление на месте стабильного ассортимента продукции несложного приготовления.

- а) бар;
- б) кафе;
- в) ресторан;
- г) закусочная.

16. Порядок планировки здания:

- а) размещение оборудования;
- б) выбор этажности и конфигурации;
- в) выбор типа здания;
- г) выбор архитектурно-планировочной схемы;
- д) размещение помещений в здании.

17. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами

- а) бруцеллез
- б) дизентерия;
- в) сальмонеллез
- г) туберкулёз

18. Ответственность за выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания возлагается на:

- а) санитарного врача
- б) руководителя предприятия
- в) заведующего производством
- г) заведующего лабораторией

19. При механической обработке пищевых продуктов не решают следующую задачу

- а) максимальное сохранение пищевой и биологической ценности продукта
- б) максимальное снижение загрязненности продукта
- в) недопущение размножения микроорганизмов в процессе обработки продукта
- г) сохранности товарного вида

20. Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью:


- а) ежедневно
- б) два раза в неделю
- в) еженедельно
- г) два раза в месяц

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент _____  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов по дисциплине «Фирменный стиль предприятий
общественного питания»**

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

- 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. Целое представляет собой совокупность связанных между собой частей, где подчиненность частей друг другу вполне очевидна - это:

- А. Принцип равновесия
- Б. Принцип гармонии
- В. Принцип единства
- Г. Принцип группировки

12. Экстерьер - это:

А. художественный или архитектурный внешний вид, оформление здания, автомобиля, строение тела животных (лошадей, собак) и т. д., обеспечивающее человеку благоприятное эстетическое восприятие

Б. архитектурное и художественно оформленное внутреннее пространство здания,

обеспечивающее человеку эстетическое восприятие и благоприятные условия жизнедеятельности

В. организующий компонент художественной формы, придающий произведению единство и цельность

Г. соответствие, неизменность, проявляемые при каких-либо изменениях, преобразованиях

13. Один из основных видов композиции - это:

А. объемная

Б. плоская

В. фронтальная

Г. передняя

14. Пространственная композиция с преобладанием глубинной координаты - это:

А. дальне-пространственная

Б. пространственно-глубинная

В. глубинно-пространственная

Г. глубокая

15. Равноудаленное расположение элементов относительно выбранной оси - это:

А. симметрия

Б. асимметрия

В. масштаб

Г. площадь

16. Метрический повтор - это:

А. отклонение, небольшие, слабо выраженные различия свойств

Б. закономерность композиции, которая основана на постепенных количественных изменениях в ряду чередующихся элементов

В. соразмерность или относительное соответствие формы предмета размерам человека, соответствие размеров предмета действительно необходимым

Г. неоднократный повтор какого-либо элемента при одинаковом интервале

17. Отклонение, небольшие, слабо выраженные различия свойств - это:

А. нюанс

Б. ритм

В. масштабность

Г. масштаб

18. Повторы одинаковых элементов, поэтому оно связано с такими средствами композиции, которые основаны на повторах - это:

А. пропорции

Б. тождества

В. контраст

Г. ритм

19. Противопоставление, резкое различие между одинаковыми свойствами - это:

А. контраст

Б. экспозиция

В. экстерьер

Г. нюанс

20. Симметрия - это:

- А. равноудаленное расположение элементов относительно выбранной оси
- Б. отклонение, небольшие, слабо выраженные различия свойств
- В. противопоставление, резкое различие между одинаковыми свойствами
- Г. соразмерность или относительное соответствие формы предмета размерам человека, соответствие размеров предмета действительно необходимым

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Укажите, какой цвет способствует повышению слуховой чувствительности?

- | | |
|-----------|----------|
| 1.красный | 2.белый |
| 3.зеленый | 4.желтый |

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

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1.комбинированная | 2.общая |
| 3.точечная | 4.динамическая |

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

- | | |
|------------------|----------------------|
| 1.в голубой | 2.в розовый |
| 3.в серо-зеленый | 4.в желто-коричневый |

9. Какое из помещений необходимо проектировать с естественным освещением?

- 1.кладовая сухих продуктов
- 2.гардероб персонала
- 3.помещение для персонала
- 4.помещение зав.производством

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

- 1. в лесопарковой зоне
- 3. в центре города

- 2. на скоростной магистрали
- 4. в учебном заведении

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

- а. естественного освещения
- б. искусственного освещения

12. 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

13. 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

14. Величина, характеризующая уровень светового ощущения – это:

- а. насыщенность
- б. освещенность
- в. блескость
- г. яркость

15. 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

16. Традиционные лампы накаливания излучают свет

- а. теплых оттенков красно-желтой части спектра
- б. холодных оттенков сине-зеленой части спектра

17. Зависит ли цветность излучения от мощности источника света

- а. да
- б. нет

18. По характеру распределения светового потока освещение может быть

- а. прямое, отраженное
- б. общее, местное, комбинированное
- в. рабочее, ориентирующее, декоративное

19. 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. абажур
- д. рассеиватель

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

- а. местного освещения
- б. общего освещения

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

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. Для какого стиля характерно оформление ресторана зала под средневековый замок или собор, со строгой цветовой гаммой, окнами с многоцветными витражами, лаконичными формами мебели, сводчатыми потолками, наличием камина в зале, преобладанием посуды и приборов из металла, подборкой блюд в меню, приготовленных на открытом огне:

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

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

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

7. Залы, выделенные в ресторанах в дневное время с целью сокращения времени на прием пищи для обслуживания комплексными обедами называются

- А. аванзалы
- Б. обеденные залы
- В. банкетные залы
- Г. залы-экспресс

8. Для какого стиля интерьера характерно при оформлении зала использование столов причудливой формы, посуды, декорированной под старинный северский фарфор, скатерти и салфетки с вышивкой ришелье, украшение столешниц изящными букетами:

- А. рококо
- Б. готическому
- В. модерн
- Г. хай-тек
- Д. барокко
- Е. кантри

9. 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

10. 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

11. Для какой разновидности ампира характерно в ресторанном зале обилие золота, бронзы, мрамора, лепнины, колонн, капителей, зеркал, роспись на стенах и потолке, живописные панно, тяжелые драпировки на окнах

- А. европейский ампир
- Б. русский ампир
- В. для всех разновидностей ампира
- Г. ни для одного из перечисленных

12. 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

13. Является ли интерьер ресторана носителем концепции?

- А. да
- Б. нет

14. Чем служит музыка в ресторане?

- А. фоном
- Б. соло

15. При выборе посуды руководствуются концепцией заведения?

- А. да
- Б. нет

16. 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

17. 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)

18. Что относится к стилю модерн:

- А. характерны новые технико-конструктивные средства, свободная планировка, пастельные тона
- Б. характерно использование различных современных полимерных материалов, стекла и металла
- В. отличается отсутствием узоров, декора, небольшим количеством аксессуаров
- Г. изящная лепнина на потолках, стенах

19. Что относится к стилю хай-тек:

- А. столешницы, выполненные из стеклопластика, меланина или ламината, не требуют скатертей
- Б. использование натуральных материалов: рваного камня, глины, керамики, дерева, изделий из лозы

- В. отличается отсутствием узоров, декора, небольшим количеством аксессуаров
- Г. единения с природой достигается использованием природных материалов, естественной цветовой гаммой

20. Одно из главных стилевых направлений в искусстве Европы конца XVI - середины XVIII в. Ему свойственны контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии. В архитектурных решениях характерны пространственный размах и слитность, текучесть сложных (обычно криволинейных) форм. Один из важнейших элементов интерьера - парадный портрет - это:

- А. рококо
- Б. минимализм
- В. готика
- Г. барокко

Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании

1. 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

2. 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

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

- А. да
- Б. нет

4. 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

5. 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

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

- А. да
- Б. нет

7. С учетом специфики своей деятельности в зале официант должен

- А. больше говорить
 - Б. больше слушать гостя
- Ответ обоснуйте

8. Имидж ресторана можно рассматривать как:

- А. фактор доверия к ресторану посетителей
- Б. фактор процветания ресторана
- В. все ответы верны
- Г. все ответы не верны

9. 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

10. Установите соответствие между терминами и их определениями:

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

11. 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

12. 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

13. 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

14. 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

15. 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

16. Кто должен раскладывать меню на столах:

- А. официант или метрдотель
- Б. повар
- В. бармен
- Г. посетители

17. Декоративные ткани - это:

- А. полупрозрачная легкая ткань из крученого волокна
- Б. все виды текстильных изделий, используемые в отделке и убранстве помещений
- В. бумажное синтетическое волокно с рядом доказанных высоких качеств
- Г. мягкая, плотная хлопчатобумажная или шерстяная ткань с густым начесанным ворсом

сом

18. Гардины - это:

- А. занавеси на окна из не просвечивающейся ткани
- Б. занавеси на двери из плотной не просвечивающейся ткани. их назначение – изоляция от шума и света смежных помещений
- В. светозащитные устройства, состоящие из вертикальных или горизонтальных пластин, так называемых ламелей
- Г. занавеси на окне из прозрачной или легкой набивной ткани (тюля, сетки, кружева), которые драпируются свободно и разнообразно

19. Шторы - это:

- А. светозащитные устройства, состоящие из вертикальных или горизонтальных пластин, так называемых ламелей
- Б. плотная тяжелая занавесь для декорирования дверных проемов
- В. занавеси на окне из прозрачной или легкой набивной ткани (тюля, сетки, кружева), которые драпируются свободно и разнообразно
- Г. занавеси на окна из не просвечивающейся ткани

20. Ламбрекен - это:

- А. полотнище ткани для занавешивания или отгораживания чего-либо
- Б. отрезом ткани шириной 1/5 высоты окна, оформленным различными способами (вышивка, фестоны, рюши)
- В. женский головной убор, частично или полностью закрывающий лицо
- Г. лёгкая прозрачная сетчатая гладкая или узорчатая ткань (хлопчатобумажная, полу-

шёлковая и др.)


Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

Кейс-стади

по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»

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

Цель занятия: Приобрести навыки выполнения объемно-планировочного решения здания предприятия общественного питания, компоновки его помещений.

Задание:

1. Выполнить компоновку _____
2. Предприятие расположить _____
3. Принять строительную сетку колонн 6×6 м. Состав помещений принять по справочному пособию «Проектирование предприятий общественного питания».
4. После определения суммарной площади по этажам необходимо убедиться, что площадь надземных этажей незначительно отличается друг от друга. К полученной площади этажа необходимо добавить площади на коридоры, лестницы и подъемники в размере 10-15% для второго

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

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

Кейс 4

Предложить компоновочное решение данного предприятия, охарактеризовать взаимосвязь между группами функциональных помещений, особенно агентуясь на соседство рассматриваемой торговой группы помещений в данном предприятии

Кейс 5

Выполнить объемно-планировочную схему с элементами расстановки мебели в сетке колонн в соответствии с рассчитанной площадью и выбранной взаимосвязью групп

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

Кейс 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.

Кейс 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

Кейс 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

Кейс 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.

Кейс 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

Защита выполненного варианта с элементами презентации

Кейс-стади «Тектоника интерьеров предприятий питания. Взаимосвязь формы и материала - условие гармоничного решения организации среды»

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

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

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

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

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

Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании

Кейс-стади с элементами презентации по теме: «Разработка дизайн-концепции интерьера предприятия общественного питания на примере специализированного ресторана»

Кейс № 1: Вы решили открыть полносервисный ресторан национальной кухни. Разработайте концептуальную модель организации ресторана с описанием специфики данного этно-стиля:

Варианты:

- Русский
- Китайский
- Японский
- Индийский
- Греческий
- Итальянский
- Испанский
- Мексиканский
- Скандинавский
- Немецкий
- Французский
- Американский

Ход работы:

1. Работа проходит в группах по выбранным заданиям.

Каждая группа представляет свой «Дизайнерский проект», который должен содержать:

- характеристику данного этнического ресторана,
- черты внешнего и внутреннего дизайна,
- приготовления еды
- специфику обслуживания.

2. Студентам предлагается разработать:

- логотип,
- меню
- униформу для данного проекта
- обосновать выбор концепции ресторана.

3. Защита выполненной работы каждой группой студентов.

4. Выводы по занятию - оценка работы студентов, анализ результативности.

Кейс № 2: Составить список необходимой посуды и аксессуаров для ресторана согласно своего варианта.

Номер варианта

- Ресторан восточной кухни на 75 посадочных мест
- Пивной бар на 30 посадочных мест

- Кафе русской кухни на 40 посадочных мест
- Диетическая столовая на 100 посадочных мест
- Бар при гостинице на 20 посадочных мест
- Ресторан японской кухни на 45 посадочных мест
- Детское кафе на 35 посадочных мест
- Ресторан средиземноморской кухни на 60 посадочных мест.

Задание:

- исходя из заданного варианта, составьте список необходимой посуды и аксессуаров, соответствующих выбранной концепции (от 20-40 наименований).
- заполните таблицу необходимых аксессуаров и посуды и просчитайте итоговую сумму для данного предприятия (на фарфор и стекло заложить 5 % на брак и бой).

Таблица 1 - Список необходимой посуды и аксессуаров для ресторана

Наименование товара, бренд, производство	Назначение	Количество, всего, ед. изм.	Цена за «1»	Сумма
Тарелка глубокая, Vauscher, Германия	Подача супов	30 шт.	100	3000
....				
ИТОГО				

Методическое обеспечение:

- справочник «Пульс цен»,
- каталоги
- интернет-прайсы профессиональной посуды для предприятий общественного питания.

Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Кейс-стади и презентация по теме «Дизайн процессов и их влияние на фирменный стиль заведения сферы ресторанного бизнеса»

Задание: Подготовка тестинга для корпоративного клиента

Вы – банкет-менеджер ресторана. Для получения согласия от заказчика на проведение крупного мероприятия в Вашем ресторане, необходимо организовать предварительный тестинг (дегустацию) блюд ресторана (в рекламном бизнесе дегустации называют тестингом (англ. testing), потому что в отличие от классических дегустаций они проводятся не среди специалистов, а среди потенциальных потребителей, и имеют цель предоставить покупателю возможность попробовать товар, а не профессионально оценить его качество).

Исходя из заданного варианта:

- Ресторан восточной кухни на 75 посадочных мест
- Пивной бар на 30 посадочных мест
- Кафе русской кухни на 40 посадочных мест
- Диетическая столовая на 100 посадочных мест
- Бар при гостинице на 20 посадочных мест
- Ресторан японской кухни на 45 посадочных мест
- Детское кафе на 35 посадочных мест
- Ресторан средиземноморской кухни на 60 посадочных мест

1. Составить описание организации тестинга (включая алгоритм проведения, оснащение, выбор блюд, затраты) для следующего мероприятия:

- а. Банкет за столом с полным обслуживанием: гости – делегация из Китая.
- б. Банкет за столом с частичным обслуживанием: гости – делегация из Франции.
- в. Банкет-фуршет: русские гости.
- г. Кофе-брейк: гости – делегация из Италии.
- д. Банкет-коктейль: гости – делегация из Англии.

- е. Банкет за столом с полным обслуживанием: гости – делегация из Америки
- ж. Банкет-фуршет: гости – делегация из Мексики.
- и. Банкет за столом с частичным обслуживанием: гости – делегация из Японии.


Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Проблемные комплексные задания
по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»**

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


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 объемно-планировочной схеме 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 помещенияОформить итоги работы и подготовиться к защите своих предложений

Критерии оценки:

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»**

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

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?

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

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

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

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

10. Что собой представляют светящиеся потолки и декоративное его освещение? С какой целью это организуют в зале?

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

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

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

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?

Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

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

Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания

1. Дайте определение психологии обслуживания. Какова роль психологии обслуживания в повышении культуры обслуживания гостей?
2. Назовите четыре типа темперамента и кратко охарактеризуйте каждый из них. при-

ведите примеры поведения в ресторане посетителей с разными типами темперамента и выявите соответствие их по следующим чертам:

- а) ровен в поведении, терпелив, малоактивен;
- б) жизнерадостен, быстро входит в контакт;
- в) вспыльчив, настроение неустойчиво, прямолинеен;
- г) стеснителен, нерешителен, медленно осваивается в новой обстановке.

3. Как проявляется темперамент официанта при обслуживании посетителей? Приведите примеры и выявите соответствие особенностей деятельности официантов с учетом их темперамента:

- а) успешно обслуживает посетителей, но ему трудно выполнять монотонные, однообразные операции (например, оформление большого количества отчетных документов)
- б) незаменим при обслуживании большого количества гостей, но плохо владеет собой, особенно в напряженных, конфликтных ситуациях
- в) выдержан, уравновешен, но не может работать в быстром темпе, что может вызвать раздражение у гостей
- г) доброжелателен, отзывчив, стремится избегать конфликтов, но медлителен и обидчив

4. Поясните почему работник ресторана, не овладев новым видом деятельности, совершает много лишних движений, а освоив, выполняет только нужные. Приведите примеры из практической деятельности ресторанной практики обслуживания.

5. Поясните понятие - индивидуальный подход к посетителю и его значение для повышения имиджа заведения сферы ресторанного бизнеса. Какой из факторов влияет на желание гостя сделать заказ в данном ресторане:

- а) красиво оформленные меню и наглядно оформленные карты вин
 - б) рекламные проспекты и объявления по местному радио
 - в) демонстрация приготовления блюд и умения официанта войти в контакт с гостем
 - г) хорошее самочувствие официанта, его убежденность в полезности предлагаемого меню
 - д) эмоциональная выразительность речи и соучаствующее выражение лица официанта
 - е) всё из выше перечисленного
 - ж) ничего из вышеперечисленного
- Обоснуйте выбор.

6. Чем отличается бренд от имиджа предприятия?

7. Что такое корпоративный имидж?

8. В чем актуальность позитивного корпоративного имиджа?

Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____


(подпись)

Н.Б. Федорова

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов для проведения форума
по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»**

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

Форум с элементами презентации по теме: «Модные стилевые тенденции современности в ресторанном бизнесе»

1. Почему стиль «Классика» называют стилем проверенным временем?
2. Какие исторические стили вы знаете? Опишите их особенности и влияние их на формирование клиентуры предприятия питания с соответствующим стилем.
3. Почему стиль минимализм называют стилем простоты и лаконизма? Для кого создан этот стиль?
4. В чем проявляется имитация лофта? Охарактеризуйте признаки стиля.
5. Какие особенности интерьера в стиле ар-деко для залов предприятия питания?
6. В чем проявляется экспрессивность поп-арта?
7. Почему стиль хай-тек обозначен как функциональный? В чем выражены его характерные черты. Как этот стиль отражается на ассортиментной политике заведения сферы ресторанного бизнеса? Для какого контингента потребителей рассчитаны предприятия пропагандирующие данный стиль?
8. В чем проявляется причудливость модерна? Для каких заведений характерен данный стиль?
9. В чем проявляется колорит русского стиля? Предложите меню ресторана пропагандирующего русский стиль. Какие формы и методы обслуживания вы можете предложить для того предприятия?
10. В чем проявляется загадка востока при оформлении предприятий питания? Выделите особенности интерьера в восточном стиле для залов предприятий питания? Какая кухня будет характерна для таких заведений? Охарактеризуйте её.


Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»**

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

Круглый стол на тему: «Основы цветоделения»

Цель – обобщить и систематизировать понятия о цвете, цветовом круге, принципах сочетаемости цветов.

Вопросы для обсуждения:

1. Какова роль цвета в композиции интерьеров предприятий общественного питания?
2. Охарактеризуйте национально-культурную специфику восприятия цвета.
3. Какой цвет в России исторически считается наиболее излюбленным?
4. Что такое гармония цветов?
5. Какие эксплуатационные требования учитывают при выборе цветового решения и применяемым на предприятии общественного питания краскам?
6. Что собой представляет цветосветофактурное решение при оформлении интерьера современного предприятия питания?
7. Какие физиологически оптимальные цвета более распространены в ресторанной практике?

Круглый стол на тему: «Виды освещения и осветительных приборов в ресторанной практике»

1. Что собой представляют параметры светового климата?
2. Дайте понятие насыщенности света и как она сказывается на комфортности восприятия пространства?
3. Что собой представляет освещенность рабочих плоскостей и пространств?
4. Дайте понятие распределения яркости в пространстве.
5. Что собой представляет цветность?
6. Что такое тенеобразование?
7. Какие виды освещения и осветительных приборов характерны для ресторанной практики?
8. Какие требования предъявляются для освещения производственных помещений и складов предприятий общественного питания? Где нельзя размещать светильники на производстве? Какую роль играет блескость при организации рабочих мест на производстве?
9. Опишите систему вечернего освещения залов в ресторане.


Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

Тематика рефератов

по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»

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

Тематика рефератов:

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

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

Тематика рефератов с сопровождением презентацией

А. По экстерьерным особенностям

1. Характеристика современных строительных материалов используемых при строительстве, реконструкции или расширении предприятий общественного питания.
2. Описание конструктивных элементов здания (по одному из перечисленных вариантов):
 - а. ресторана,
 - б. столовой,
 - в. бара,
 - г. кафе,
 - д. магазина-кулинарии,
 - е. предприятия быстрого питания,
 - ж. кофейни,
 - и. закусочной;
3. Роль экстерьера в оформлении предприятия общественного питания
4. Факторы влияющие на внешний вид здания предприятия общественного питания
5. Средства используемые для создания запоминающегося образа предприятия общественного питания

Б. По особенностям интерьера

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

довании торговых залов кафе, закусочных, работающих с самообслуживанием

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

5. Интерьер производственных помещений как составная часть научной организации труда

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

Тематика рефератов с сопровождением презентацией

1. Цветовое решение торговых и производственных помещений предприятий общественного питания.

2. Свойства и классификация цвета. Цветовой круг.

3. Цветовые зрительные иллюзии в интерьере.

4. Световое решение помещений предприятий общественного питания.

5. Цветовая и световая гармония в интерьере.

6. Зависимость восприятия цвета от освещения интерьера

7. Принципы составления композиций с учётом цветового решения

8. Влияние цвета на организм человека

Тематика рефератов с сопровождением презентацией:

1. Рассеянный свет и его формодеформирующие свойства,

2. Влияние естественного света и солнечного освещения на раскрытие пластики формы,

3. Искусственный свет и его композиционно-художественное значение при построении композиции»,

4. Световая пластика и её роль в интерьере,

5. Направленность как важнейшее композиционное свойство искусственного света.

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

Тематика рефератов с сопровождением презентацией

1. Основные этапы создания дизайна,

2. Классика – проверено временем,

3. Простота и лаконичность минимализма,

4. Имитация лофта,

5. Ретроспектива ар-деко,

6. Экспрессивность поп-арта,

7. Функциональность хай-тека,

8. Причудливость модерна,

9. Колорит русского стиля,

10. Загадка востока.

Тема 5. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании

Тематика рефератов:

1. Озеленение как особый вид декоративно-оформительского искусства

2. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – интерьер раскрывается на природу

3. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – природа входит в интерьер

4. Устройство зимних садов.

5. Эко-стиль как одно из современных направлений организации внутреннего пространства залов предприятия питания

Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Тематика рефератов с сопровождением презентацией:

1. Традиционные и семейные праздники
2. История возникновения карвинга
3. Взаимосвязь дизайна и темы торжества
4. Влияние света на цвет продуктов
5. Арт-направление как один из современных приемов оформления и подачи блюд
6. Зависимость выбора посуды от темы оформления кулинарной продукции и специфики сервировки праздничного стола

Критерии оценки:

Реферат – 0,5 балла

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

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

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

Презентация – 0,5 балла

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

Тематика эссе

по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»

Тема 6. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Урок – экскурсия по теме: «Анализ существующего в г. Краснодаре интерьера предприятия общественного питания с точки зрения грамотного решения композиции, колористики, освещения и декорирования интерьера»

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

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

Маршрутный лист

План маршрута	Заметки студента
Название предприятия. Краткое сообщение о предприятии:	
- основные отличия от других предприятий общественного питания	
Внешний дизайн (экстерьер): - месторасположение - вид и обозрение - фасад - входная группа - вывески	
Дизайн интерьера: - тип интерьера - тематика - стиль - атмосфера - цветовая гамма - аксессуары - униформа официантов	
Оборудование залов: - барная стойка - ресторанный мебель - текстильное оформление - фитодизайн	
Меню: - кухня, направления - виды меню	

- презентация меню - винная карта (сомелье) - сигарная карта (сигармен)	
Оснащение: - фарфор (вид, марка, цвет...) - стекло - приборы - белье - аксессуары	
Кухня: - наплитная посуда, гостроемкости, кондитерские принадлежности, утварь	
Программа: - развлекательные мероприятия	

Итоговое эссе

1. Оформленная работа должна содержать:
 - а) титульный лист
 - б) основную часть (раскрыть содержание всех пунктов Маршрутного листа в форме повествования)
 - в) составить таблицу Преимущества и Недостатки в работе данного предприятия
 - г) вывод: указать наиболее «выпуклые» черты аксессуарного оснащения данного предприятия,
 - д) собственные предложения и рекомендации по данному вопросу.
2. Работа должна быть оформлена в печатном виде (объем 2-4 страницы, размер шрифта 14, Times New Roman, обычный; интервал между строк – 1,5, размер полей: левого – 30 мм, правого – 10 мм, верхнего – 20 мм, нижнего – 20 мм, все страницы нумеруются в нижней части листа).

Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия общественного питания

Тематика эссе с сопровождением презентацией по направлению: «Имиджевая политика предприятия общественного питания» с элементами презентации и защиты по следующим позициям:

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

Критерии оценки:

Эссе – 1 балл

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

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

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

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

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


Презентация – 0,5 балла

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»**

Вариант 1

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

Вариант 2

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

Вариант 3

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

Вариант 4

1. Описать требования к интерьеру: столовой, кафе.
2. Дизайн тематического стола
3. Тестовое задание

Вариант 5

1. Дать характеристику предметно-пространственной организации интерьера.
2. Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола
3. Тестовое задание

Критерии оценки:


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

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания»**

ВАРИАНТЫ ТЕМ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вопросы первого блока

1. Дать характеристику интерьера и композиции.
2. Описать требования к интерьеру: стандартизированность, гигиеничность, комфортность.
3. Описать требования к интерьеру: ресторана, бара.
4. Описать требования к интерьеру: столовой, кафе.
5. Дать характеристику предметно-пространственной организации интерьера.
6. Описать эксплуатационные требования к краскам.
7. Дать характеристику текстуры и фактуры поверхности.
8. Дать характеристику цветов цветового круга.
9. Дать характеристику цвета поверхности: цветовой тон, насыщенность, светлота.
10. Дать характеристику физиологически оптимальных цветов и сигнально-предупредительной окраски.
11. Охарактеризовать основные принципы освещения предприятий общественного питания.
12. Охарактеризовать естественное освещение и привести классификацию светопроемов.
13. Дать классификацию искусственного освещения.
14. Дать классификацию и характеристику светотехнических приборов и световой аппаратуры.
15. Акустическое благоустройство помещения и его назначение.

Вопросы второго блока

1. Дать характеристику психологическим процессам.
2. Дать характеристику психологическим состояниям,
3. Дать характеристику видам характера личности.
4. Дать характеристику способностям личности.
5. Дать характеристику типам потребителей.
6. Дать характеристику психологии деятельности.
7. Дать характеристику психологии труда.
8. Дать характеристику эстетическим и экономическим качествам орудий.
9. Дать характеристику психологическим, национальным и возрастным особенностям посетителей.
10. Классификация конфликтов.
11. Дать характеристику способов развития конфликтов.
12. Дать характеристику вариантов исходов конфликтов.
13. Дать характеристику мероприятий по предотвращению конфликтов.
14. Дать характеристику психологической стороне процесса потребления пищи.

15. Дать характеристику психологической стороне процесса обслуживания.

Вопрос третий

Изучить и выбрать схему расстановки мебели в торговом зале на примере предприятия общественного питания, являющегося местом работы студента. На листе формата А4 дать планировку торгового зала, функционально связанного с прилегающими помещениями, с расстановкой мебели и сделать выводы о пропорциях помещения, о соотношении типов мебели по сравнению с рекомендуемыми, о наличии предметов декоративно-художественного убранства, об устройстве танцплощадок и эстрад. Планировка выполняется в масштабе 1:100 (1:200).

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Контрольная работа по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» включает 3 вопроса:

- первый - теоретический по фирменному стилю и оформлению интерьера современных предприятий общественного питания,
- второй - теоретический по эстетике,
- третий - практическое задание.

Ответы должны быть конкретными, исчерпывающими, полностью отражать предложенные вопросы. Не допускается механическое переписывание текста учебника.

Вопросы из двух первых блоков соответствуют номеру указанному в варианте, к которым добавляется вопрос третий практического характера, распределенные между студентами по начальным буквам их фамилий следующим образом:

А, Р – 1	Д, Ф – 5	И, Ш – 9	Н – 13
Б, С – 2	Е, Х – 6	К, Э – 10	О, Щ – 14
В, Т – 3	Ж, Ц – 7	Л, Ю – 11	П – 15
Г, У – 4	З, Ч – 8	М, Я – 12	


Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«Не зачтено» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

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


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

Практические задания к зачету

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____  Н.Б. Федорова
(подпись)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2023 № 8

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель



А.В. Петровская

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли общественного питания
от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.В.ДВ.05.02.02 Эстетика ресторанной продукции
для студентов приема 2020 г.**

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

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

Составители:
к.т.н., доцент

 Н.Б. Федорова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ЭСТЕТИКА РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ».....	4
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....	5
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	7
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	10
2. Индивидуальные домашние задания.....	13
3. Вопросы для собеседования.....	14
4. Перечень дискуссионных тем для проведения практического занятия.....	16
5. Тематика рефератов.....	17
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы №1.....	18
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	21
8. Перечень вопросов к зачету с практическими заданиями.....	26
Лист регистрации изменений	30

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущим годам обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

-управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общепрофессиональных, профессиональных компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

-оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины или прохождения практики;

-обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Эстетика ресторанной продукции» направлено на формирование следующих компетенций:

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ПК-15	
курс 4, семестр 8		
Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд	+	
Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий	+	
Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд	+	
Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок	+	
Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд	+	
Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд	+	

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ЭСТЕТИКА РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-
Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд	ПК-15	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов	2
Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий	ПК-15	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов Перечень дискуссионных тем для	3

			проведения прак- тического занятия	
Тема 3. Эстетика в оформлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд	ПК-15	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок	ПК-15	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд	ПК-15	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов Перечень дискуссионных тем для проведения практического занятия ИДЗ	3
Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд	ПК-15	-	Вопросы для собеседования Комплект заданий для выполнения контрольной работы №1	2
Промежуточная аттестация	ПК-15	-	Вопросы и практические задания к зачету	1
Всего	ПК-15	20	7	13

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

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 представлены в таблице 2:

Таблица 2

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-15	Знает верно и в полном объеме: специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции Умеет верно и в полном объеме: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд Владеет навыками верно и в полном объеме: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-15	Знает с незначительными замечаниями: специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд Владеет навыками с незначительными замечаниями: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-15	Знает на базовом уровне, с ошибками: специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд Владеет на базовом уровне, с ошибками: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-15	Не знает на базовом уровне: специфику развития потребительского рынка в области дизайна и оформления готовой кулинарной продукции Не умеет на базовом уровне: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития дизайна и оформления кулинарных блюд Не владеет на базовом уровне: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соот-

ветствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-7)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с практическими заданиями представлены в приложении 8)

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

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанью – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного	Входной контроль (приложе-	экспертный

	из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	ние 1)	
2. Дискуссия	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения практического занятия (приложение 4)	экспертный
3. Комплекты заданий	Задачи и задания: -репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; -реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; -творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Индивидуальные домашние задания (приложение 2)	экспертный
4. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 3)	экспертный
5. Реферат	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.	Тематика рефератов (приложение 5)	экспертный
6. Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Варианты контрольных работ (приложения 6,7)	экспертный
7. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного	Вопросы к зачету с практическими заданиями (приложение 8)	экспертный

	материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» (входной контроль)**

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

1. Маркетинг – это:

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

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

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

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

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

4. Какой вид меню позволяет реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам?

- а) меню со свободным выбором блюд
- б) банкетное меню
- в) комплексное меню
- г) меню дневного рациона

5. На какой стадии жизненного цикла товара на рынке объем продаж и прибыль предприятия быстро растут:

- а) внедрения;
- б) роста;
- в) зрелости;
- г) спада.

6. Что представляет собой маркетинговая стратегия?

- а) Комплекс приемов поведения предпринимателей на рынке.
- б) Комплекс планов изучения рынка, формирования товарного ассортимента, ценовой

политики, коммуникационной и сбытовой деятельности.

в) Воплощение комплекса принципов, с помощью которых формируются конкретные цели маркетинга на определенный период и организуется достижение этих целей с учетом возможностей конкретного субъекта рынка.

г) Результат целенаправленной работы профессионалов - маркетологов на фирме.

7. Что из перечисленного является не достоинством, а недостатком концепции жизненного цикла товара на рынке:

а) ориентация на товар;

б) позволяет взглянуть на товар в перспективе;

в) способствует созданию товарного портфеля;

г) позволяет вовремя вносить коррективы в сам товар или в его продвижение.

8. В чем различия зеленого, желтого, красного и черного чаев?

а) цвет уборки;

б) цвет настоя;

в) степень ферментации;

г) цвет разваренного листа.

9. Чем отличается десертный шоколад от обыкновенного?

а) сырьем, используемым для приготовления;

б) технологией изготовления и показателями качества;

в) сроками годности;

г) сроками годности и условиями хранения.

10. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца состоят в содержании:

а) липидов

б) жирорастворимых витаминов

в) составе белка

г) углеводов и минеральных веществ

11. Какой из свежих овощей наиболее богат витамином С?

а) баклажаны

б) морковь

в) картофель

г) огурцы

12. В какой из видов солянок при отпуске не добавляют сметану?

а) мясная сборная

б) домашняя

в) из субпродуктов

г) из птицы и дичи

13. Какова основная причина размягчения рыбы при тепловой обработке?

а) переход коллагена в растворимый глютин

б) потеря влаги и растворимых веществ

в) денатурация белков

г) вытапливание жира

д) поглощение влаги коллагеном

14. Соус бешамель относят к группе

а) рыбных

- б) молочных
- в) сметанных
- г) грибных
- д) яично-масляных

15. Если кисель имеет дефект – на поверхности выделилась вода, то причина этого:

- а) переварен
- б) положили мало крахмала
- в) неправильно заварили крахмал
- г) не посыпали сахаром перед охлаждением
- д) сок кипятили, а не ввели сырым в конце приготовления
- е) долго хранили

16. Какой вид меню позволяет реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам?

- а) меню со свободным выбором блюд
- б) банкетное меню
- в) комплексное меню
- г) меню дневного рациона

17. Какое из утверждений верно:

- а) на этапе роста используют стратегию более глубокого проникновения на рынке;
- б) на этапе роста потребителей мотивируют к сохранению верности марке;
- в) на этапе роста снижается конкуренция;
- г) на этапе роста наблюдается быстрое увеличение вариантов товара.

18. При оценке качества птицы определяют:

- а) качество обработки
- б) термическое состояние
- в) свежесть
- д) массу тушки
- е) вид разделки

19. Какие сыры относят к группе твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания?

- а) Швейцарские
- б) Чеддер
- в) Советский
- г) Алтайский

20. Какое зерно используется для производства макаронных изделий?

- а) мягкая пшеница
- б) твердая пшеница
- в) рожь
- г) тритикале

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Индивидуальные домашние задания
по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»**

Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд

1. Изучить использование карвинга в ресторанах Европы.
2. Изучить использование карвинга в ресторанах Краснодара.

Критерии оценки:

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»**

Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий

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

Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий

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

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

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

Тема 4. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок

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

Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд

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

Тема 6. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд

1. Традиция использования цветов в кулинарии.

2. Использование современных технологий приготовления выставочных блюд.
3. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд.


Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень дискуссионных тем для проведения практического занятия
по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»**

Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий

1. Технология работы с шоколадом, карамелью, мастикой, желатином.
2. Использование гелей.
3. Конфеты ручного приготовления. Инвентарь и инструменты для их приготовления.
4. Английская техника выполнения цветов.
1. Использование пищевых 3D принтеров в оформлении изделий и сладких блюд
2. Дизайн современных тортов и пирожных
3. Дизайн мучных кондитерских изделий к банкетам и торжественным мероприятиям

Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд

1. Изучение направлений развития карвинга.
2. «Карвинг – искусство красивого стола»
3. «Карвинг – декор овощей и фруктов»,
4. «Мукимоно- искусство раскладки листьев»,
5. «Кэсалак – искусство вырезания по фруктам и овощам».

Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Тематика рефератов
по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»**

Тема 1. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий

1. Основы молекулярной кухни.
2. Стилль фьюжн в кулинарии.
3. Карвинг в кулинарии
4. Арт визаж в кулинарии

Тема 2. Эстетика в оформлении кондитерских изделий

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

Тема 5. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд

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

Критерии оценки:

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

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»**

Вариант 1

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

Вариант 2

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

Вариант 3

1. Дизайн оформления горячих мясных блюд.
2. Оценка эстетических свойств готовой продукции

Вариант 4

1. Дизайн оформления горячих рыбных блюд.
2. Оформление десертов из экзотических плодов.

Вариант 5

1. Дизайн оформления горячих овощных блюд.
2. Оформление напитков и коктейлей.

Вариант 6

1. Дизайн оформления сладких и фирменных блюд, кулинарных изделий.
2. Эстетические свойства готовой продукции: понятия, их показатели (форма, цвет, целостность, средства и приемы формирования эстетических свойств).

Вариант 7

1. Приготовление изделий из сахарного сиропа.
2. Декоративные изделия из теста.

Вариант 8

1. Украшения из марципановой массы.
2. Дизайн оформления блюд на подносах.

Вариант 9

1. Украшения из шоколада.
2. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.

Вариант 10

1. Украшения из марципановой массы.
2. Дизайн оформления блюд на подносах.

Вариант 11

1. Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции.
2. Карвинг. Подбор инструментов при оформлении в зависимости от художественного решения.

Вариант 12

1. Цветовая гармония в композиции.
2. Понятие и направление развития эстетики. Категории эстетики.

Вариант 13

1. Декоративные изделия из бисквитного теста.
2. Дизайн оформления блюд на подносах.

Вариант 14

1. Украшения из дрожжевого теста.
2. Дизайн оформления горячих супов.

Вариант 15

1. Украшения из слоеного теста.
2. Дизайн оформления холодных фаршированных блюд.

Вариант 16

1. Украшения из марципановой массы.
2. Дизайн оформления салатов из мяса, птицы, рыбы.

Вариант 17

1. Правила размещения больших композиций.
2. Дизайн оформления салатов из фруктов.

Вариант 18

1. Правила размещения мелкой закуски.
2. Дизайн оформления салатов из овощей.

Вариант 19

1. Эстетические требования к оформлению холодных закусок.
2. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных.

Вариант 20

1. Украшения из шоколадной и сахарной глазури.
2. Дизайн оформления напитков и коктейлей.

Критерии оценки:


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

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

2,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными

понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

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

Составитель, к.т.н, доцент  Н.Б. Федорова
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»**

Вариант 1

1. Эстетика как философская наука.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 2

1. Предмет эстетики.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 3

1. Методы и функции эстетики.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из круп и бобовых.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 4

1. Формы эстетической деятельности.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из кролика.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 5

1. Категории эстетического.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 6

1. Системы эстетических категорий.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из рыбы.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 7

1. Эстетическая деятельность.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 8

1. Основные направления эстетики в общественном питании.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из круп и макаронных изделий.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 9

1. Элементы, формирующие эстетические показатели.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из нерыбных продуктов моря.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 10

1. Характеристика цвета.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из яиц и творога.
3. Составить меню на день (завтрак, обед, ужин) с указанием времени приема пищи для туристов из Канады.

Вариант 11

1. Цветовые композиции.
2. Требования эстетики к оформлению разнообразных супов (с гарниром и без).
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 12

1. Основные правила составления композиции.
2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 13

1. Варианты композиции.

2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 14

1. Средства передачи композиции.

2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 15

1. Ароматические свойства продукции.

2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 16

1. Образование вкусовых и ароматических веществ.

2. Требования эстетики к оформлению горячих сладких блюд.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 17

1. Добавки, улучшающие аромат пищевых продуктов и напитков.

2. Требования эстетики к оформлению холодных и замороженных сладких блюд.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 18

1. Дегустация.

2. Требования эстетики к оформлению горячих и холодных безалкогольных напитков.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 19

1. Эстетические свойства продукции.

2. Требования эстетики к оформлению алкогольных смешанных напитков и коктейлей (посуда, гарнир, лед).

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 20

1. Роль эстетических свойств в создании потребительских предпочтений посетителей.

2. Требования эстетики к оформлению национальных блюд и кулинарных изделий русской кухни.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 21

1. Эстетика оформления и подача закусок, блюд, напитков. Виды оформления.

2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни (по выбору студента 3-4 страны).

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 22

1. История развития карвинга. Инструменты и приспособления для карвинга.

2. Требования эстетики к оформлению кондитерских изделий.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Вариант 23

1. Основные приемы карвинга при изготовления украшений для закусок и салатов.

2. Требования эстетики к оформлению горячих и холодных соусов.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

		Последняя цифра № зачетной книжки									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Начальная буква фамилии студента	А, Б, В, Г, Д, С, Т, Ц, Э	1	23	18	10	13	20	12	2	17	7
	Е, Ж, З, И, К, У, Ф, Ч, Ю	8	2	2	21	11	14	9	19	23	6
	Л, М, Н, О, П, Р, Х, Ш, Я	3	14	15	16	9	12	13	22	21	4

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

- рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны

быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

- тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

- в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент _____



(подпись)

Н.Б. Федорова

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

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

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

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

58.	История подачи сладких блюд
59.	Приемы декорирования кондитерских изделий.
60.	Составление композиций.

Практические задания (задачи) к зачету

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

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

Составитель, к.т.н, доцент _____


(подпись)

Н.Б. Федорова

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2023 № 8

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель



А.В. Петровская