

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:21:14
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

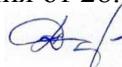
Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

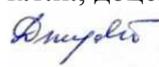
УТВЕРЖДЕНО

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ФТД.В.03 Интерьер 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»**

Составитель:
к.т.н., доцент
 Т.А. Джум

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ИНТЕРЬЕР ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	5
5. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	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	8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	9
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное тестирование).....	11
2. Комплект тестов (тестовых заданий).....	16
3. Вопросы для подготовки к зачету	21
4. Кейс-стади	27
5. Вопросы для собеседования.....	57
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	62
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	63
8. Перечень тем обсуждаемых вопросов для проведения круглого стола.....	67
9. Темы эссе.....	87
10. Темы рефератов.....	89
Лист регистрации изменений.....	92

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся 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 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 профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения следующих дисциплин «Технология ресторанного сервиса», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», «Охрана труда в отрасли общественного питания», «Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Интерьер 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 «Интерьер 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 общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- обеспечение понимания бакалаврами значения и роли санитарно-гигиенического состояния производства в ресторанном бизнесе, связанного с предупреждением потерь и получением доброкачественной продукции, с учетом основных закономерностей при производстве и хранении безопасных продуктов;
- отработка знаний, умений и навыков по применению санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- получение навыков в освоении современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

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

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

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

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении учебной дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

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

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	ПК-28
Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	+
Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	+
Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства	+
Тема 4 Цвет в интерьере	+
Тема 5 Основы проектной графики	+

Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды	+
Тема 7 Стиль в интерьере Тема 8 Естественное и искусственное освещение	
Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания. Тема 10 Элементы декорирования интерьера	
Тема 11 Фитодизайн в общественном питании Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	

4 ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ИНТЕРЬЕР ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Интерьер 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)		25	-	-
Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию	ПК- 28		собеседование круглый стол	2
Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	ПК- 28		собеседование, круглый стол	2
Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства	ПК- 28		собеседование	1
Тема 4 Цвет в интерьере Тема 5 Основы проектной графики	ПК- 28		собеседование круглый стол, кейс-стади реферат	4
Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды	ПК- 28		собеседование реферат кейс-стади	3
Тема 7 Стиль в интерьере Тема 8 Естественное и искусственное освещение	ПК- 28	20	собеседование, круглый стол, реферат	3

Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания. Тема 10 Элементы декорирования интерьера	ПК- 28	20	собеседование круглый стол	2
Тема 11 Фитодизайн в общественном питании Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	ПК- 28		собеседование кейс-стади эссе, круглый стол реферат контрольная работа	6
Промежуточная аттестация	ПК-28	-	Вопросы и практические задания зачету	1
Всего	ПК- 28	40	6	24

5 ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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 учебной дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» 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.

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

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

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

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

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 2,4,5,6,7,8,9,10)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины. Перечень вопросов и практических заданий к зачету с оценкой представлены в Приложении 3.

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.

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 вопрос.	Тестовое задание (Приложение 2, входной контроль), приложение 1)	экспертный

2. Кейс-стади	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную технологическую ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуация, задание для решения проблемы (Приложение 4)	экспертный
3. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам дисциплины (Приложение 5)	экспертный
4. 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 эссе (Приложение 9)	экспертный
5. Реферат	Письменный доклад или выступление по выбранной теме, отличительной особенностью которого является сбор информации из нескольких источников и чётко структурированный на выходе материал	Тематика рефератов (Приложение 10)	экспертный
6. Круглый стол, дискуссия	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения занятия (Приложение 8)	экспертный
7. Контрольная работа	Средство для установления эффективности осуществления образовательной деятельности; тест, в котором измеряется уровень знаний, навыков, умений или физических возможностей.	Комплект разноуровневых задач и заданий (Приложения 6,7)	экспертный
8. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению расчетно-аналитических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, выполнения в процессе изучения дисциплины всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы и практические задания (задачи) к зачету (Приложение 3)	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 «Интерьер предприятий общественного питания»
(входной контроль)**

1. Ресторанный бизнес – это:

А. Сфера предпринимательской деятельности по организации услуг, направленных на удовлетворение потребителей в питании на сервисной основе в целях получения прибыли

Б. Деятельность, получившая воплощение в виде нового или усовершенствованного продукта, внедренного на рынке

В. Новый подход к социальным услугам

Г. Имущественный комплекс, характеризующийся определенной организационно-правовой структурой с формированием стратегии развития

2. Тип предприятия общественного питания – это

А. Предприятие предназначенное для производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания

Б. Предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и техническим оснащением

В. Совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество услуг, уровень и условия обслуживания

Г. Широкий выбор услуг, высокий уровень комфорта, оригинальные и изысканные фирменные блюда, изысканная сервировка столов, фирменный стиль, эксклюзивный интерьер

3. Такие требования как внешний вид предприятия, вывеска, состав помещений, оформление залов, использование оригинального декора, наличие эстрады, клумб и фонтанов на прилегающей территории относят к группе:

А. Архитектурно-планировочных решений

Б. Требований к мебели, столовой посуде, приборам, белью

В. Требований к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции

Г. Требований к методам обслуживания потребителей, форменной одежде и обуви

4. Анимационное обслуживание, проведение концертов, видеопрограмм относят

к:

А. Услугам питания

Б. Услугам по изготовлению кулинарной продукции на заказ

В. Услугам по реализации

Г. Услугам по организации досуга

Д. Информационно-консультативным услугам (консалтинговым)

Е. Прочим услугам

5. Упаковка продукции, приобретенной на предприятии, предоставление организованной охраняемой стоянки, предоставление Интернет - связи, продажа цветов, услуги повара на дому, бронирование мест в зале относятся к:

А. Услугам питания

Б. Услугам по изготовлению кулинарной продукции на заказ

В. Услугам по реализации

- Г. Услугам по организации досуга
- Д. Информационно-консультативным услугам (консалтинговым)
- Е. Прочим услугам

6. Обслуживание банкетов, корпоративов, праздников, выездное обслуживание, доставка продукции на дом, организация рационального комплексного питания для определенных контингентов потребителей относятся к:

- А. Услугам питания
- Б. Услугам по изготовлению кулинарной продукции на заказ
- В. Услугам по организации потребления и обслуживанию
- Г. Услугам по организации досуга
- Д. Информационно-консультативным услугам (консалтинговым)
- Е. Прочим услугам

7. Предприятие общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на:

- А. заготовочные, с полным производственным циклом, торговые, выездного обслуживания, пищеблок гостиничного комплекса
- Б. рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные
- В. стационарные, передвижные
- Г. сезонные, постоянного действия

8. Широкий ассортимент блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда, покупные товары, высокий уровень обслуживания в сочетании с организацией отдыха и развлечений характерно для:

- А. бара
- Б. кафе
- В. ресторана
- Г. кофейни
- Д. столовой

9. Расположение в центре крупных городов, изысканный интерьер, 80% фирменных блюд в меню с фирменным знаком, только живая музыка, обслуживание официантами 5 и 4 разрядов характерно для:

- А. ресторана быстрого обслуживания
- Б. гостиничного ресторана
- В. ресторанной сети
- Г. ресторана выездного обслуживания
- Д. ресторана высокой кухни

10. Умение устанавливать с гостями контакт, внимание, терпимость к гостям, отсутствие высокомерия у обслуживающего персонала относится к таким критериям как:

- А. Внешнее оформление ресторана
- Б. Оформление ресторана зала
- В. Кухня заведения с хорошим выбором блюд и напитков
- Г. Встреча гостей
- Д. Цены

11. Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуг, связаны с:

- А. Процессом обслуживания
- Б. Безопасностью услуг
- В. Условиями обслуживания
- Г. Организацией досуга

12. Вывески, указатели, удобная парковка, световое оформление фасада – это:

- А. Внешнее оформление ресторана
- Б. Оформление зала

- В. Выполнение заказов гостей
- Г. Уровень обслуживания
- Д. Цены

13. Уважительное отношение к гостям, умение профессионально помочь гостям сделать выбор, проявив элементы суггестивного сервиса, глубокие познания официантов в области кулинарии, вин и других напитков, умение предложить гостю что-то неожиданное и приятное для него, избегая конфликтные ситуации, обладая необходимыми знаниями для поддержания разговора, начатого гостем – это:

- А. Внешнее оформление ресторана
- Б. Оформление зала
- В. Выполнение заказов гостей
- Г. Уровень обслуживания
- Д. Цены

14. Обеспечение гостей полной и достоверной информацией о блюдах, оригинальность и мастерство приготовления, использование местных продуктов, истинное соответствие названия блюда его ингредиентам, высокое качество и свежесть ингредиентов, достижение гармонии между оформлением блюда, его ароматом и вкусом, хороший выбор вин к блюдам – это:

- А. Внешнее оформление ресторана
- Б. Оформление зала
- В. Выполнение заказов гостей
- Г. Уровень обслуживания
- Д. Цены

15. Предприятие, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, через барную стойку с рабочим местом бариста, с предложением мучных блюд, булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте по сравнению с рестораном, с возможностью проведения чайных церемоний, организации кальянных залом, а также алкогольных напитков и покупных товаров, с обслуживанием официантами – это:

- А. Предприятие быстрого обслуживания
- Б. Буфет
- В. Кофейня
- Г. Магазин кулинарии
- Д. Кафетерий

16. Комфортные условия в зале предприятия общественного питания – это

- А. Общее впечатление и оценка среды зала с позиции удобства и красоты
- Б. Условия безопасности
- В. Взаимное расположение основных групп помещений, обеспечивающее кратчайшие связи между ними
- Г. Своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора

17. Единство стиля в интерьере зала предприятия общественного питания 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

18. Главным инструментом увеличения выручки и операционной прибыли от ресторанного бизнеса является:

- А. Меню
- Б. Технологические карты
- В. Калькуляционные карты
- Г. Устав предприятия
- Д. Лицензия на право деятельности
- Е. Сертификат соответствия на услугу питания

19. Обслуживание потребителей в ресторане относится к:

- А. Подготовительному этапу обслуживания
- Б. Основному
- В. Завершающему
- Г. Послепродажному обслуживанию

20. Приемами мерчандайзинга являются

А. Розничная продажа, обслуживание в помещении, обслуживание вне ресторана, разъездная продажа (по контракту на поставку продукции), VIP-обслуживание

Б. Обслуживание участников съездов, форумов, конференций, обслуживание проживающих в гостинице, тематические мероприятия, обслуживание на различных видах транспорта, обслуживание в местах массового отдыха

В. «Шведский стол», репинский стол, экспресс-стол, экспресс-зал, обслуживание с тележек

Г. Дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в зале, убеждающая продажа, предложение в форме альтернатив

21. Виды, методы, формы обслуживания на предприятиях общественного питания зависят от:

- А. Типа, класса предприятия
- Б. Способа получения и доставки продукции потребителям
- В. Степени участия персонала в обслуживании
- Материально-технической базы
- Уровня условий труда на предприятии для персонала
- Степени соблюдения принципов ХАССП на производстве

22. На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания:

- А. Самообслуживание,
- Б. Обслуживание официантами и барменами,
- В. Комбинированное обслуживание
- Г. Шведский стол
- Д. Кейтеринг
- Е. Презентации

23. Формы обслуживания:

- А. Столы саморасчета, реализация через торговые автоматы,
- Б. «Шведский стол», бизнес-ланчи,
- В. Кофе-брейк, отпуск скомплектованных обедов
- Г. Реализация продукции в залах предприятия, обслуживание пассажиров в пути следования, реализация через магазины-кулинарии, организация обслуживания официантами (барменами) на дому

Д. Самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание

24. Услуги по организации досуга включают:

А. Услуги питания, изготовление кулинарной и кондитерской продукции по заказам, услуги повара, кондитера по изготовлению продукции на дому

Б. Организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, организацию питания и обслуживания участников конференций, культурно-массовых мероприятий, в пути следования пассажирского транспорта, в номерах гостиниц

- В. Организацию музыкального обслуживания,
- Г. Проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм,
- Д. Предоставление журналов, газет, настольных игр, игровых автоматов, бильярда
- Е. Консультации специалистов по изготовлению и оформлению кулинарной продукции, сервировке стола, консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции, обучение кулинарному мастерству

25. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания

- А. Требованиям определенного контингента потребителей с учетом типа и класса предприятия общественного питания
- Б. Предоставленной информации потребителям через разнообразные виды рекламы о предлагаемых на предприятии услугах
- В. Гигиеническим возможностям потребителя
- Г. Антропометрическим возможностям потребителя,
- Д. Физиологическим возможностям потребителя
- Е. Гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения интерьера, включая внешний вид обслуживающего персонала, сервировку столов, оформление и подачу кулинарной продукции

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 _____ Т.А. Джум
(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 (тестовых заданий)
по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания»**

Тема 7 Стиль в интерьере. Тема 8 Естественное и искусственное освещение

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. 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
- Ж. неорусский

6. Современное направление интерьера, характеризующееся деревенской

стилизацией, простотой решения, грубоватой добротностью натуральных материалов с идеей создания предприятия в народных традициях называется:

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

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

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

9. 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

10. Является ли интерьер ресторана носителем концепции?

- А. да
- Б. нет

11. 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)

12. Чем служит музыка в ресторане?

- А. фоном
- Б. соло

13. При выборе посуды руководствуются концепцией заведения?

- А. да
- Б. нет

14. 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

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

- а. естественного освещения
- б. искусственного освещения

16. 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

17. 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

18. Величина, характеризующая уровень светового ощущения – это:

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

19. 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

20. Традиционные лампы накаливания излучают свет

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

Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания. Тема 10 Элементы декорирования интерьера

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	А. клиент - холерик
--	---------------------

прием заказа	
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. профессиональный 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. Какой элемент архитектурного решения предприятия знакомит посетителя с его профилем?

1. фасад

2. вывеска

3. витрина

4. карниз

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

1. освещение

2. мебель

3. озеленение

4. цветовая гамма

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

1. голубой

2. белый

3. зеленый

4. оранжевый

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

1. желтый

2. оранжевый

3. зеленый

4. голубой

20. Укажите какой цвет вызывать у людей ощущение кислого вкуса?

1. оранжевый

2. зеленый

3. желтый

4. розовый

Критерии оценки:

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

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

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

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум

(подпись)

Приложение 3

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 «Интерьеры предприятий общественного питания»
для студентов 4 курса**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация
ресторанного дела» на 2019-2020 уч. год**

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету	Код проверяемой компетенции
1	Понятие композиции интерьера.	ПК-28
2	Основные категории композиции.	ПК-28
3	Двухтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.	ПК-28
4	Трехтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.	ПК-28
5	Четырехтоновые гармонические сочетания по цветовому кругу.	ПК-28
6	Родственные гармонические сочетания по цветовому кругу.	ПК-28
7	Контрастные гармонические сочетания по цветовому кругу.	ПК-28
8	Цветовая звезда И. Иттена.	ПК-28
9	Специфика колористических решений объектов общественного питания.	ПК-28
10	Значение психологических законов восприятия среды в построении общественного интерьера.	ПК-28
11	Стили в интерьере. Стилеобразующие элементы.	ПК-28
12	Дизайн-концепция интерьера. Уникальное торговое предложение (УТП).	ПК-28
13	Специфика светового решения объектов общественного питания.	ПК-28
14	Новые тенденции и приемы в оформлении тематического стола.	ПК-28
15	Исторические аспекты формирования дизайна ресторанов	ПК-28
16	Мебель как элемент интерьера. Структурные характеристики и требования к мебели	ПК-28
17	Характеристика двух групп: динамической и статической, объединяющих все виды интерьеров	ПК-28
18	Интерьер помещений для посетителей в общедоступных столовых	ПК-28
19	Интерьер помещений для посетителей в столовых при промышленных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях	ПК-28
20	Интерьер помещений для посетителей в кафе, закусочных, работающих с самообслуживанием	ПК-28
21	Интерьер помещений для посетителей в ресторанах и кафе, работающих с официантами	ПК-28
22	Интерьер помещений для посетителей в барах	ПК-28

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

	пространственная	
55	Интерьер как композиция внутреннего пространства - глубинно-пространственная	ПК-28
56	Композиционные признаки учитываемые при разработке интерьера современного предприятия общественного питания	ПК-28
57	Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию	ПК-28
58	Дизайн тематического стола	ПК-28
59	Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола	ПК-28
60	Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования	ПК-28
61	Понятие «стиль». Особенности тематики и стиля на предприятиях общественного питания.	ПК-28
62	Сущность понятия аксессуаров, их роль и место в сфере услуг	ПК-28
63	Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров	ПК-28
64	Понятие и виды аксессуарного дизайна	ПК-28
65	Акценты в дизайне	ПК-28
66	Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг	ПК-28
67	Подход к дизайну интерьера	ПК-28
68	Выражение и стили в аксессуарном дизайне	ПК-28
69	Факторы, влияющие на аксессуарный дизайн	ПК-28
70	Особенности аксессуарного дизайна следующих стилей: этнический, ампир, викторианский, кантри, классический, модерн, неоклассицизм	ПК-28
71	Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве	ПК-28
72	Произведения искусства в интерьере ресторана	ПК-28
73	Антропометрический подход к выбору мебели	ПК-28
74	Технологическое оборудование для кафе, баров, ресторанов как элемент аксессуарного дизайна	ПК-28
75	Меню как один из главных способов в представлении товара. Дизайн меню	ПК-28
76	Аксессуары и требования внешнего обслуживания	ПК-28
77	Аксессуарное сопровождение тематических вечеров	ПК-28

Практические задания к зачету:

Задание 1.

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

Задание 2.

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

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

Задание 11

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

Задание 12.

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

Задание 13.

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

Задание 14.

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

Задание 15.

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

Задание 16.

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

Задание 17.

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

Задание 18.

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

Задание 19

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

Задание 20

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

Задание 21

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

Задание 22

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

Задание 23

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

Задание 24

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

Задание 25.

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

Задание 26.

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

Задание 27.

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

Задание 28.

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

Задание 29.

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

Задание 30.

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

Задание 31

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

Задание 32

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

Задание 33

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

Задание 34

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

Задание 35

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

Задание 36

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

Критерии оценки промежуточной аттестации

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

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- правильный ответ на теоретический вопрос – 10 баллов;
- выполнение тестового задания, состоящего из 8 заданий – 8 баллов (1 балл за каждое);
- решение ситуации с обоснованием предложенного решения – 22 балла.

Преподаватель КТП,
к.т.н., доцент

(подпись)

Т.А. Джум

Приложение 4

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 (ситуация) по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания»

Структура кейса: предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

Учебно-методическое обеспечение: наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, литература основная и дополнительная.

Режим работы с кейсом (методические указания подготовки к анализу ситуации)

1. Прочитайте всю имеющуюся информацию и составьте целостное представление о ситуации.

2. Выделите те абзацы, которые вам показались важными.

3. Постарайтесь охарактеризовать ситуацию. Определите ее сущность, главные и второстепенные аспекты. Затем письменно зафиксируйте выводы - основную проблему и проблемы, ей подчиненные.

4. Зафиксируйте факты, касающиеся этой проблемы (не все факты, изложенные в ситуации, могут быть прямо связаны с ней). Это поможет проследить взаимосвязь между приведенными данными.

5. Сформулируйте критерий для проверки правильности предложенного решения.

6. Попробуйте найти альтернативные варианты решения, если такие существуют. Определите, какие из них наиболее удовлетворяют критерию.

7. Разработайте перечень практических мероприятий по реализации вашего решения. Многие окончательные решения не имеют успеха из-за невозможности их практического осуществления.

Оценка работы по этапам.

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу

Номер этапа	Наименование этапа	Время этапа, мин
1	Подготовка к занятию преподавателем и студентами	Домашняя работа
2	Организационная часть. Выдача кейса	5
3	Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации	10
4	Проверка усвоения теоретического материала по теме	10
5	Работа студентов в микрогруппах	30
6	Дискуссия (коллективная работа студентов)	15
7	Оформление студентами итогов работы	5
8	Подведение итогов преподавателем	5

Тема 5. Основы проектной графики

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с основными конструктивными элементами зданий предприятий общественного питания, общими сведениями об основаниях и фундаментах, их видах и свойствах; каркасах одноэтажных зданий, их элементов; конструктивными схемами зданий; стенами, их элементами; полами, крышами и покрытиями, их классификацией и требованиями предъявляемым к ним.

Кейс-стади с элементами дискуссии

на тему: **«Инженерно-конструктивные решения составляющие базу разрабатываемой среды»**

Цель – обобщить и систематизировать понятия о конструктивных элементах здания предприятия общественного питания, составляющих базу разрабатываемой среды организации внутреннего пространства заведения.

Методические рекомендации.

Типизация – разработка, отбор и применение лучших с технической и экономической стороны решений отдельных конструкций и зданий в целом, предназначенных для многократного применения в строительстве.

Унификация – приведение многообразных видов типовых деталей к небольшому числу определенных типов, единообразных по формам и размерам.

Основными задачами унификации и типизации являются: создание универсальных конструкций и деталей, пригодных для различных объектов; уменьшение числа типов промышленных зданий и сооружений и создания условий для широкого блокирования; сокращения числа типоразмеров сборных конструкций и деталей, создание лучших условий для использования прогрессивных технических решений.

Унификация осуществляется на основе единой модульной системы (ЕМС). В качестве основного модуля (М) принят отрезок прямой, равный 100 мм.

Для крупных элементов установлены **укрупненные модули** 60М, 30М, 15М, 12М, 6М, 3М, 2М; для мелких – **дробные модули** – 1/2М, 1/5 М, 1/10М, 1/20М, 1/50М, 1/100М.

Унификация конструкций базируется на унификации объемно-планировочных параметров здания, основой которых являются:

- шаг – расстояние между разбивочными осями в продольном направлении, принимают кратным 6 м; на чертеже маркируются арабскими цифрами слева направо;

- пролет – поперечное расстояние между колоннами, принимают 6, 9, 12, 18, 24, 30, 36 м. Оси пролета маркируются заглавными буквами в алфавитном порядке снизу вверх, кроме букв ё, з, й, о, х, ц, ч, щ, ь, ы, ь;

- высота этажа (в одноэтажном здании - расстояние от нулевой отметки до низа несущей конструкции покрытия (балки, фермы), а в многоэтажном здании – от нуля до отметки чистого пола следующего этажа, на последнем этаже – до верха плит). Эту величину в пределах от 3 до 6 м принимают кратной 0,6 м, а в пределах от 6 до 18 м – кратной 1,2 м.

Размеры шага и пролета образуют сетку колонн.

Конструктивные элементы и схемы зданий

Зданиями называют сооружения, имеющие помещения (внутренние пространства), предназначенные для определенной деятельности людей.

Сооружение – это объемная, плоскостная или линейная наземная, надземная или подземная строительная система, состоящая из несущих, в отдельных случаях и ограждающих конструкций и предназначенная для выполнения производственных процессов различного вида, хранения материалов, изделий, оборудования, для временного пребывания людей, перемещения людей и грузов и т.д. (трубопроводы, линии электропередач, путепроводы, аэродромы, стадионы, метро, тоннели, башни,

гидротехнические и мелиоративные сооружения).

Все здания и сооружения делятся на жилые, общественные и производственные.

Здания состоят из таких конструктивных элементов как фундаменты, стены, колонны, перекрытия, крыша, лестницы, перегородки, окна и двери.

Фундаменты – это подземные конструкции, предназначенные для передачи нагрузки от здания через подошву на грунт основания. *Подошва* – нижняя плоскость фундамента. В зданиях с подвалами фундаменты одновременно являются стенами подземных помещений.

Стены делятся на наружные и внутренние. Наружные ограждают внутренний объем здания от внешней среды, внутренние разделяют помещения.

Колонны и столбы называются опорами или стойками. Они устанавливаются внутри здания, воспринимают нагрузки от перекрытий и стен, и передают их на фундамент.

Перекрытия разделяют здания на этажи, несут собственный вес и полезные (временные) нагрузки от людей и различных предметов, стоящих на полах. Перекрытия обеспечивают также пространственную жесткость здания, воспринимают горизонтальные усилия, например, от ветра. Бывают надподвальные, междуэтажные и чердачные перекрытия.

Крыша состоит из кровли и поддерживающей ее конструкции. Кровля это водонепроницаемое покрытие здания. Ее поддерживают специальные конструкции, которые называются стропильной системой, или чердачное перекрытие. Тогда крыша называется совмещенной.

Лестницы являются вертикальными коммуникациями здания. Для защиты от огня и задымления лестницы часто огораживают несгораемыми стенами. Пространство внутри этих стен называют лестничными клетками. Снаружи здания иногда устанавливают запасные пожарные лестницы. Их делают в виде металлических стремянок или системы стремянок с переходными площадками в каждом этаже.

Перегородки устанавливаются на перекрытия и делят пространство в пределах этажа на помещения. Они не несут нагрузок кроме собственного веса. Поэтому их делают тонкими.

Окна и двери заполняют проемы в стенах. Окна – прозрачные ограждающие конструкции здания. В некоторых зданиях окна полностью заменяют наружные стены. Внутренние двери служат для изоляции помещений и связи между ними.

Подземная часть здания расположена ниже планировочной отметки земли или отстойки (ниже 0.000). Она состоит из фундамента, стен, подвала или цокольного этажа и их перекрытия.

Отстойкой называется узкая полоса вокруг здания с покрытием из каменных материалов, бетона или асфальтобетона. Отстойке придают небольшой поперечный уклон для отвода воды от здания. Уклон обозначается буквой.

Планировочная отметка земли – это уровень земли на границе отстойки.

Надземная часть здания располагается выше перекрытия подземной части здания.

Часть здания по высоте, ограниченная полом и перекрытием или полом покрытием, составляет этаж. Этажи разделяются между собой перекрытиями.

В зависимости от расположения в здании этажи бывают надземные, подвальные, цокольные (полуподвальные), мансардные, технические.

Технический этаж используют для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций. Он может быть размещен в средней, нижней (техническое подполье) и верхней (технический чердак) части здания.

Чердак – это пространство между поверхностью покрытия крыши, наружными стенами и перекрытием верхнего этажа.

Лестнично-лифтовой узел – это помещение, предназначенное для размещения вертикальных коммуникаций (лестничной клетки и лифтов).

Лестнично-лифтовой холл – помещение перед входами в лифты.

Фундаменты, колонны, перекрытия и стены, если они не подвешены к перекрытиям, называют несущими конструкциями. Они воспринимают все виды нагрузок, возникающих в зданиях и действующих на него извне, и передают эти нагрузки на грунты оснований. Несущие конструкции образуют несущий остов здания. Его повреждение может привести к обрушению всего сооружения.

Части здания, которые защищают от внешней среды или разделяют помещения, называются ограждающими. От их прочности не зависит прочность всего здания, поэтому их можно заменять или разбирать совсем. Ограждающими конструкциями являются кровли, полы, перегородки, окна и двери.

Некоторые конструкции могут выполнять двойную функцию. Например, несущие стены воспринимают постоянные и временные нагрузки и защищают здание от холода, солнечной радиации, ветра, дождя и снега. Внутренние ограждения – перекрытия и стены – являясь несущими, одновременно обеспечивают изоляцию помещений.

Под конструктивной схемой здания понимается принцип размещения в пространстве его основных несущих конструкций. Конструктивную схему здания определяет его несущий остов.

В настоящее время применяются следующие конструктивные схемы зданий:
с несущими стенами (бескаркасные);
каркасные;
из объемно-пространственных элементов.

Схема с несущими стенами – конструкция, объединяющая наружные и внутренние стены в единый стеновой остов. Остов этих зданий представляет собой коробку, пространственная жесткость которой обеспечивается несущими стенами, перекрытиями и покрытиями, образующими жесткие вертикальные и горизонтальные плоские связи. Он является одновременно ограждающей и несущей конструкцией; воспринимает все нагрузки: ветровые, от крыши и перекрытий. Часть стен иногда заменяют столбами, выполненными из того же материала. При этом экономятся материалы и, кроме того, когда нет сплошных внутренних стен, проще решать внутреннее пространство.

Бескаркасные здания с несущими поперечными стенами имеют более жесткий остов и позволяют применять облегченные самонесущие или навесные наружные стены, к которым предъявляются только теплозащитные требования. Перекрытия и покрытия при этой схеме опираются только на поперечные несущие стены.

Бескаркасные здания с несущими продольными стенами наиболее широко применяются при строительстве кирпичных или крупноблочных жилых зданий, а также в крупнопанельных зданиях, продольные стены которых имеют большую прочность.

Панели перекрытий и покрытий опираются на продольные несущие стены. Чаще всего на 2 наружные и внутреннюю центральную стены.

Поперечные стены при этой схеме ставятся лишь для ограждения лестничных клеток и вентиляционных каналов. Эти схемы могут совмещаться, т.е. – бескаркасные здания с продольными и поперечными несущими стенами.

В каркасных схемах нагрузки воспринимает система вертикальных и горизонтальных элементов, связанных между собой в виде этажерки. Вертикальные элементы – колонны, горизонтальные – балки, прогоны и ригели перекрытий. Балка – конструктивный элемент перекрытия или каркаса из дерева, стали и железобетона. Балка работает главным образом на изгиб. Эту схему применяют, в основном, для зданий повышенной этажности, т.к. они имеют большую жесткость и устойчивость.

При полном каркасе колонны устанавливают внутри здания и по его периметру. Стены навешивают на горизонтальные элементы (рандбалки). При этом они являются только ограждающими конструкциями.

При неполном каркасе колонны устанавливают только внутри здания, а ригели и прогоны одной стороной укладывают на наружные стены. Стены здесь являются несущей

и ограждающей конструкцией.

Задание: Ознакомьтесь с основными конструктивными элементами зданий (фундаментами, стенами, перегородками, перекрытиями, кровлей, лестницами, окнами, дверями) и ответьте на вопросы.

Конструктивные элементы зданий подразделяются на несущие и ограждающие.

Несущие элементы зданий (фундамент, стены, перекрытия) воспринимают нагрузки от веса лежащих выше конструкций, находящихся в здании людей, оборудования, снега, ветра и образуют пространственную систему — несущий остов здания, который должен отвечать требованиям прочности и устойчивости.

Ограждающие элементы зданий (стены, перегородки, оконные и дверные заполнения) защищают помещения от воздействия окружающей среды, а также отделяют одно помещение от другого. Ограждающие элементы зданий должны быть стойкими к атмосферным воздействиям и обладать хорошими тепло- и звукоизоляционными свойствами. Некоторые элементы зданий могут выполнять одновременно функции ограждающих и несущих конструкций. На рис. 1 показан поперечный разрез здания с указанием конструктивных элементов.

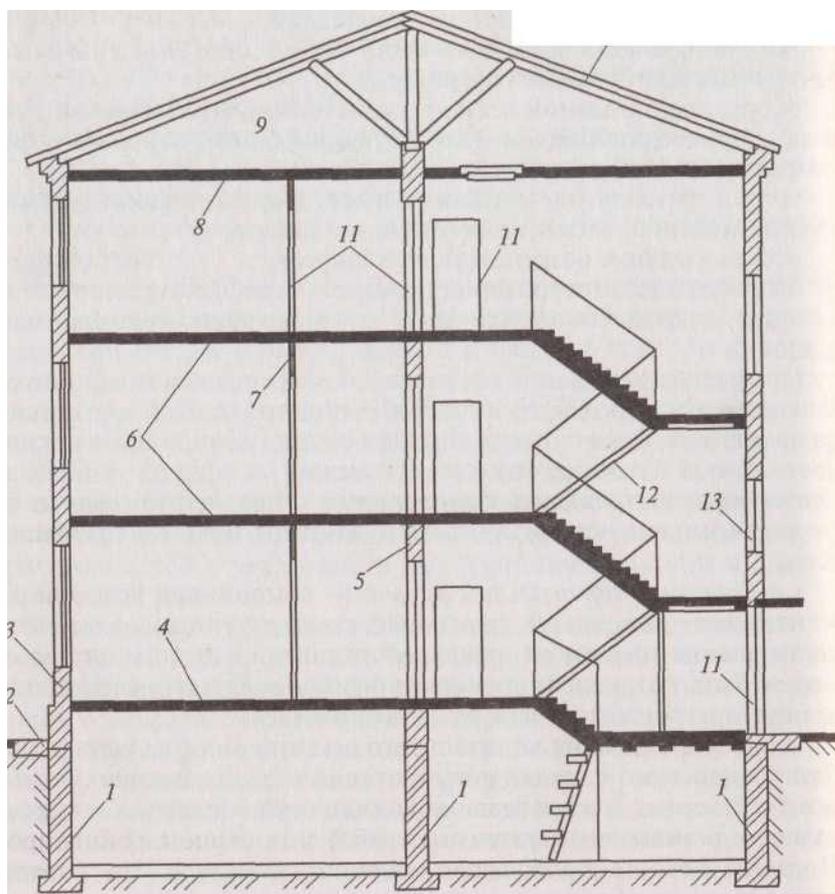


Рисунок 1 – 1 – фундаменты; 2 – отмостка; 3 – наружные стены; 4 – надподвальное перекрытие; 5 – внутренние стены; 6 – междуэтажные перекрытия; 7 – перегородка; 8 – чердачное перекрытие; 9 – чердак; 10 – крыша; 11 – двери; 12 – лестница; 13 – окна

Фундамент — подземная конструкция, воспринимающая на себя всю нагрузку от здания и действующих на него сил и передающая их на грунт.

Фундамент выполняется из бута, бутобетона и железобетона (при отсутствии других материалов разрешается применять хорошо обожженный кирпич). По конструктивной схеме фундаменты делят на ленточные (в виде непрерывной ленты под

всеми несущими стенами), столбчатые (в виде отдельных столбов) и сплошные (в виде сплошной плиты под всем зданием) (рис. 2).

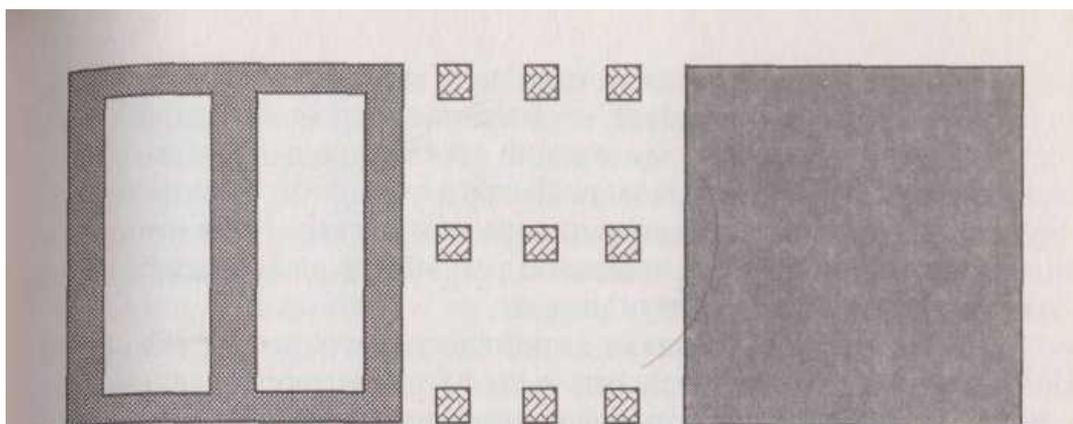


Рис. 2. Типы фундаментов: 1 – ленточный; 2 – столбчатый; 3 – сплошной

Столбчатые фундаменты устраивают в тех случаях, когда нагрузки от здания вызывают давление на грунт меньше нормального (малозэтажные здания) или когда слой грунта, служащий основанием, залегает на значительной глубине (3 – 5 м), что экономически не оправдывает применение ленточных фундаментов. Столбчатые фундаменты располагают под углами стен, в местах пересечения внутренних и наружных стен, через 3 – 5 м на глухих участках стен и под отдельно стоящими опорами здания.

Глубина заложения фундамента зависит от особенностей здания (например, наличие или отсутствие подвалов), геологических условий участка (вид грунтов, их состояние, наличие грунтовых вод), климатических условий района (глубина промерзания грунтов). Фундаменты могут быть заложены: выше глубины промерзания грунта – мелкое заложение; на глубину до 5 м – среднее заложение; более 5 м – глубокое заложение.

Требования к эксплуатации фундамента. Основное требование, предъявляемое к нормальному содержанию правильно построенного фундамента, – предохранение его от сырости. Проникновение воды – главная причина его разрушения. Подмоченный грунт не выдерживает первоначально рассчитанного давления здания, что приводит к его осадке; при этом в фундаменте появляются трещины. Для осушения фундамента рекомендуется устраивать сквозняки в подвалах, открывая двери и окна. При затоплении подвала необходимо выявить и устранить причину затопления и откачать воду из подвала.

При осмотре фундамента необходимо обращать особое внимание на наличие трещин в теле фундамента и в местах стыков и сопряжений его крупных элементов, на промерзание фундамента и наличие агрессивных вод. При появлении трещин в фундаменте организуют наблюдение за ними (устанавливают маяки), принимают меры к устранению деформаций.

При эксплуатации зданий возможно выпадение из кладки фундамента отдельных камней, вымывание или выкрашивание раствора из швов кладки, изменение отметки пола подвала и нарушение гидроизоляции. В зависимости от причин, вызвавших разрушение, можно провести усиление и реконструкцию фундамента цементированием, с помощью устройства выносных свай или увеличением подошвы фундамента.

Для подготовки подвальных помещений к эксплуатации в зимнее время необходимо сделать плотными притворы входных дверей, исправить и остеклить оконные переплеты, утеплить трубопроводы, устранить мелкие повреждения в полу, стенах и потолке. В зимний период необходимо своевременно очищать от снега наружные входы в подвал, во время оттепелей убирать снег от стен, один раз в месяц проверять утепление подвального помещения и немедленно устранять обнаруженные дефекты.

Без утвержденных проектов запрещено производить земляные работы на

расстоянии 1,5 м от фундамента, срезать землю вокруг здания, пробивать дверные и оконные проемы в наружных и внутренних стенах подвала.

По расположению на плане здания **колонны** подразделяют на колонны крайних и средних рядов. Те и другие могут быть консольными и бесконсольными.

В зависимости от вида поперечного сечения колонны бывают прямоугольные (400×400; 400×600; 600×800 мм) – для зданий высотой до 12 м и двухветвевые (600×1200; 400×1000; 500×1000 мм) – для зданий высотой свыше 12 м.

Колонны продольных наружных рядов имеют по высоте через каждые 1200 мм стальные закладные детали для крепления к ним сваркой стеновых панелей.

При пролете или шаге, превышающих длину стеновых панелей, в зданиях предусматривают специальные колонны – *фахверковые стойки*, которые расположены между основными колоннами и стеной.

Сборные железобетонные колонны многоэтажных зданий могут быть высотой на один или несколько этажей.

Стены являются неотъемлемой частью большинства зданий. Они ограничивают архитектурный объем, защищают внутреннее пространство от неблагоприятных внешних воздействий, расчленяют здание на отдельные помещения в соответствии с назначением здания, поддерживают перекрытия и кровлю.

Стены должны иметь достаточную долговечность, прочность, устойчивость, обладать требуемыми для данного здания теплотехническими качествами и минимальной массой. Стены должны быть не менее долговечными, чем здание.

По материалу стены делят на два вида: каменные и деревянные. Каменные стены подразделяют на монолитные, из каменной кладки, крупноблочные и крупнопанельные. Монолитными называются стены, отлитые в специальной форме (опалубке), выполняемой из отдельных досок или деревянных щитов. Каменная кладка стен выполняется из натуральных или искусственных камней на растворе.

Прочность кладки зависит от прочности камня и раствора, воздействия влаги, температур, ветра и коррозии. Крупноблочные стены монтируют из крупных блоков, изготовленных на заводах. Крупнопанельные стены выполняют из готовых крупных стеновых панелей с вмонтированными на заводах окнами, дверями, приборами отопления и др.

Различают стены наружные и внутренние. Наружные и внутренние стены связаны между собой, а также с перекрытиями и создают жесткую коробку, способную сопротивляться горизонтальным нагрузкам (ветер и т.д.). Они обеспечивают неизменяемость конструктивной схемы. Наружные стены имеют оконные дверные проемы, которые располагаются рядами по этажам и заполняются оконными и дверными блоками.

К наружным стенам предъявляется ряд требований:

- сохранение в помещениях без больших дополнительных затрат теплоты нормального температурно-влажностного режима, обеспечивающего комфортные условия труда;

- прочность и устойчивость под воздействием статических и динамических нагрузок; огнестойкость, долговечность и индустриальность возведения, транспортабельность, легкость монтажа и ремонта, надежность в эксплуатации;

- экономичность, небольшой вес и возможность использования местных строительных материалов, эстетичность.

Стены могут быть из кирпича (керамического или силикатного), либо из панелей (железобетонных, легковесных или типа «сэндвич»).

Железобетонные панели для неотапливаемых зданий – плоские, с предварительно-напряженным армированием. Номинальная высота панелей 0,9; 1,2 и 1,8 м.

Легковесные панели для отапливаемых зданий плоские, одно-слойные из ячеистых бетонов плотностью 900...1200 кг/м³, покрытые с обеих сторон фактурным

слоем цементно-песчаного раствора толщиной 20 мм.

Длина всех панелей, за исключением угловых и простеночных, принимается 6 или 12 м.

Стены, опирающиеся на фундамент и воспринимающие кроме собственной массы нагрузки от перекрытий, крыши и других конструкций, называются *несущими*. Стены, опирающиеся на другие конструкции здания и выполняющие только ограждающие функции, называются *ненесущими*. Внутренние стены могут быть несущими или ненесущими (перегородки). Перегородки сравнительно легкие по массе, более тонкие, чем несущие стены. Их назначение – перегородивать, разделять отдельные помещения внутри здания в пределах данного этажа. Перегородки не несут никакой посторонней нагрузки, а потому не могут быть опорами.

В соответствии с назначением перегородки должны обладать определенными звукоизоляционными качествами, огнестойкостью и прочностью. К перегородкам санузлов и кухонь предъявляют повышенные требования гигиеничности.

Как при возведении, так и при ремонте или реконструкции зданий перегородки нельзя ставить на пол. Их устанавливают непосредственно на несущие конструкции перекрытий. В местах, где перегородки опираются на пол, должны быть использованы звукоизоляционные прокладки. Место примыкания перегородки к наружной стене должно быть плотно проконопачено специальным раствором.

Требования к эксплуатации стен. Чтобы ориентировочно узнать, сколько еще лет могут простоять стены здания, нужно знать год его постройки, состояние стен, условия эксплуатации, сведения о проведенных ремонтах. Эта информация должна регулярно после осмотров и ремонтов заноситься в технический паспорт здания.

Стены осматривают с наружной и внутренней сторон. Наружный осмотр проводится визуально с поверхности земли и с балконов.

Наиболее увлажняемая часть стен, расположенная непосредственно на фундаменте и выполняемая из отборного атмосферо- и морозоустойчивого материала, называется *цоколем*.

Основными видами повреждений элементов стен из мелких камней являются их переувлажнение, коррозия, появление трещин в перемычках, отслоение облицовки, отклонение стен от вертикали, выпучивание или просадка отдельных участков, выпадение отдельных кирпичей из перемычек, выветривание раствора из швов, отслоение штукатурки.

Появление трещин происходит из-за неравномерной осадки стен, температурных напряжений. Разрушение отдельных кирпичей может произойти вблизи неисправных водосточных труб и вследствие применения неморозостойкого кирпича. При промерзании и сырости наружных углов делают местные утолщения стен, закрывают теплопроводные вставки стеновым материалом или устанавливают в углах стояки центрального отопления. Сырость в нижней части стены появляется в результате неисправности горизонтальной гидроизоляции, которую необходимо восстановить по длине стены. Увлажнение стены происходит также из-за недостаточных для данного помещения теплотехнических качеств, приводящих к конденсату в толще стены. Для исправления подобного дефекта применяется внутреннее дополнительное утепление стены.

В крупноблочных и крупнопанельных зданиях наиболее ответственными элементами являются швы наружных стен. Каждый из крупноразмерных элементов обладает свойствами непрерывного и независимого деформирования.

В период эксплуатации, когда естественная осадка окончена, под воздействием температур (отопительный сезон, очень холодная зима или очень жаркое лето) стеновые элементы меняют свои размеры, расшатывают швы, в которых могут появляться трещины. Наибольшее раскрытие трещин в швах происходит в верхних этажах. В образовавшуюся трещину иногда проникает влага, происходит продувание и промерзание стыка, развивается коррозия закладных деталей.

Увлажнение стен иногда происходит из-за близкого расположения неисправных водосточных труб и высокого расположения выпуска водосточных труб, приводящего к разбрызгиванию ливневых вод. В этом случае при ремонте следует перевесить водосточные трубы с соблюдением необходимых размеров.

Для защиты стен в настоящее время применяется их отделка водо- и морозостойкими керамическими плитками.

Крупноблочные здания, отвечающие техническим требованиям, не нуждаются в основательном ремонте при эксплуатации. Но необходимо регулярно контролировать звукоизоляционные, влажностные и теплотехнические процессы, происходящие в конструкциях, следить за коррозией. Такие работы проводят специализированные организации, имеющие соответствующее оборудование.

При эксплуатации любых зданий запрещается без разрешения соответствующих организаций производить пробивку отверстий и дополнительных проемов в несущих стенах, крепление к наружным стенам проводов трамвая и троллейбуса.

Перегородки в одно- и многоэтажных зданиях бывают двух видов:

- разделительные устраиваются на всю высоту помещения с целью разделения больших площадей на отдельные участки. Их также устраивают в тех случаях, когда температурно-влажностный режим на отдельных участках имеет разные параметры. Они изготавливаются из кирпича, различных блоков и панелей;

- выгораживающие не доходят до потолка.

Они предназначены для отделения цеховых складов, служебных, обслуживающих и подсобных помещений. Они проектируются сборно-разборными из щитов с использованием стали, дерева и железобетона.

Перекрытия несут собственную массу и массу перегородок, мебели и оборудования и передают эти нагрузки на стены или опоры.

Перекрытия делят здание на этажи, поэтому различают подвальные, междуэтажные и чердачные перекрытия. Этажом называется ярус помещений, пол которых находится примерно на одном уровне.

Перекрытие состоит из несущих элементов (балок или плит) и ограждающих конструкций (межбалочные заполнения и пол). По конструктивной схеме перекрытия можно подразделить на балочные и безбалочные. По материалу различают перекрытия со стальными и деревянными балками и железобетонные (безбалочные).

Эти конструктивные элементы играют большую роль в обеспечении устойчивости здания, поэтому перекрытия в зданиях должны быть прочными, долговечными, огнестойкими и обеспечивать звуко- и теплоизоляцию.

Здания предприятия общественного питания с железобетонным каркасом перекрывают ребристыми железобетонными плитами, которые устанавливают на несущие элементы каркаса. Они бывают четырех типоразмеров: 6000×3000×300, 6000×1500×300, 12000×3000×450 и 12000×1500×450 мм.

Плиты перекрытия (покрытия) бывают двух видов: *основные* шириной 1500 мм и *доборные* – 740 мм. Доборные плиты укладывают вдоль зданий у наружных стен. Доборные плиты коротким ребром плиты опираются на металлические столики, приваренные к закладным деталям колонн

Требования к эксплуатации перекрытий. Перекрытия осматривают весной и осенью, а также после стихийных явлений. Деревянные и металлические перекрытия простукивают. Глухой звук свидетельствует о загнивании древесины или коррозии. В этом случае специалисты должны решить: укрепить балку или заменить ее.

При осмотре здания необходимо проверять наличие трещин в местах примыкания перекрытий к смежным конструкциям, горизонтальность пола (с помощью ватерпаса), наличие сырых пятен на потолках, звукопроводность.

Крыша защищает здание от дождя, снега, ветра и солнца. Крыша имеет несущую часть и ограждающую. Крыша должна быть долговечной, индустриальной и экономичной

при возведении и эксплуатации.

Она состоит из кровли (сплошной водонепроницаемой оболочки) и несущих эту кровлю конструкций — стропил. Возможно изготовление кровли из листового материала (кровельная сталь, асбестоцементные волокнистые плиты — шифер, плоские плиты, черепица и т.п.) или рулонного (рубероид).

Стропила должны быть прочными и устойчивыми действиям сил ветра и снега, кровля должна быть непроницаемой и легкой. В чердачных помещениях обязательны вентиляция и естественное освещение. Внешний вид крыши должен соответствовать облику всего здания.

Покрытия зданий бывают чердачные и бесчердачные.

В общем случае покрытия состоят из кровли, выравнивающего слоя (стяжки), теплоизоляции, пароизоляции.

На практике находят применение плоские кровли (уклон до 2,5 %), малоуклонные (уклон 2,5...10 %), крутоуклонные (уклон более 10 %) и с переменным уклоном.

По условиям теплозащиты покрытия разделяют на теплые, полутеплые и холодные.

Водоотвод производственных зданий проектируют внутренний со сбросом атмосферных вод в ливневую канализацию. Наружный водоотвод допускают только при двускатных покрытиях, рассчитанных на сдувание или сталкивание снега.

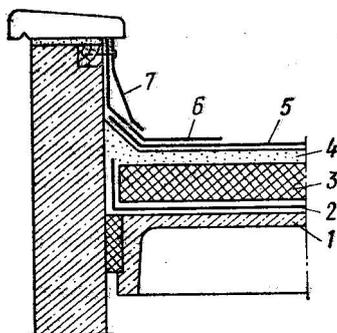


Рис. 3. Примыкание кровли к парапету: 1 – плита покрытия; 2 – пароизоляция; 3 – утеплитель; 4 – армированная стяжка с поднятым бортом; 5 – рулонный ковер; 6 – два дополнительных слоя изоля; 7 – фартук из оцинкованной кровельной стали

Требования к эксплуатации крыши. Крышу осматривают два раза в год. Перед осмотром крышу очищают от загрязнений: мусора, листьев, песка.

Кровлю проверяют снаружи и со стороны чердака «на свет». Шифер и черепицу с дефектами заменяют новыми. Рулонные материалы заменяют частично. Осматривая чердачные помещения, проверяют утепление перекрытий (равномерность утепляющей засыпки) и трубопроводов, состояние и толщину слоя теплоизоляционных труб.

В зимнее время нужно периодически очищать кровлю от снега (слой его не должен быть больше 20 – 30 см). Работы проводят рабочие, имеющие монтажные пояса, которые крепятся к стропилам, и прошедшие специальный инструктаж.

Полы устраивают по перекрытию или непосредственно по фунту (на подстилающем слое). В зависимости от назначения помещения полы должны отвечать требованиям прочности (на истираемость и удар), жесткости (не должны прогибаться), экономичности, гигиеничности (должны легко поддаваться очистке и уборке) и обладать минимальным теплоусвоением. В мокрых помещениях полы должны быть водонепроницаемыми, а в пожароопасных – несгораемыми.

Пол может быть выполнен из бетона, натурального или искусственного камня, дерева, рулонных, листовых и плиточных материалов.

Выбор типа и конструкции пола определяется видом и интенсивностью силовых и не силовых воздействий (ходьба людей, удары от падения твердых предметов, влияние кислот, масел, тепловые воздействия, которые принимают с условной градацией 50, 100, 500, 800 и 1400 °С и др.), а также зависит от технологического процесса, а именно его

взрыво-пожароопасности процесса и возможности последующей замены при смене технологии.

К ним предъявляются следующие общие требования: достаточная механическая прочность; жаростойкость; химическая стойкость; водостойкость, водонепроницаемость; высокое электрическое сопротивление.

Полы должны обладать ровной, гладкой, но не скользкой поверхностью, не образовывать пыли, быть малоистираемыми, иметь хорошую эластичность, устраняющую повреждение предметов при падении на пол, быть бесшумными.

Полы зданий предприятий общественного питания состоят из основания, подстилающего слоя и покрытия.

Основанием для пола служат: на первых этажах – грунт, на междуэтажных перекрытиях – плиты перекрытия. В конструкцию пола могут также входить гидроизоляция, теплоизоляция и др.

Название полу дают по его верхнему слою – покрытию.

Требования к эксплуатации пола. Деревянные полы бесшумны при ходьбе, обладают большим теплоусвоением, но трудоемки и требуют периодической обработки при эксплуатации. Преждевременный износ деревянного пола возникает в результате применения сырого лесного материала, протечки воды из санитарно-технических приборов, слишком частого мытья с большим количеством воды, несвоевременной окраски. Осматривая деревянный пол, обращают внимание на местные повреждения, прогиб, зыбкость пола, что является показателем развития в древесине грибковых заболеваний. Возможно также вспучивание пола из-за протечек или намокания. С течением времени происходит стирание краски, лака, рисунка.

Мелкие работы по ремонту пола проводят в срочном порядке силами специалистов предприятия общественного питания. Все разрушенные доски заменяют новыми. Древесину, которая осталась в полу, антисептируют со всех сторон, кроме поверхности.

Пол из рулонного материала (линолеум, мармолеум) мало истираем, химически и водостоек, гигиеничен, легко поддается ремонту. Рулонные материалы приклеивают водостойкой мастикой на тщательно выровненную поверхность, кромки заправляют под плинтус. Если пол покрыт линолеумом, то его протирают холодной или теплой водой. Нельзя использовать средства, содержащие соду и щелочи, так как они делают линолеум ломким. При вспучивании линолеума его надо снять, хорошо просушить, очистить основание и вновь наклеить. При вспучивании отдельных мест их надрезают и приглаживают на клей.

Плиточный пол выполняют из керамической плитки различных очертаний и расцветок. Такой пол прочен, не истираем, гигиеничен, водостоек, химически инертен, но отличается большой чувствительностью к ударным воздействиям. Керамические полы применяют в санузлах, моечных, вестибюлях. Плитку укладывают по жесткому подстилающему слою на цементный раствор. Плинтус плиточного пола выполняют из специальной плинтусной плитки или цементного раствора. Отставшие плитки устанавливают вновь на тот же раствор. Плитки, имеющие дефекты, заменяют новыми.

Окна, являющиеся ограждающими элементами здания, должны не только обеспечивать помещения естественным освещением и вентиляцией, но и обладать соответствующими теплотехническими и акустическими качествами.

Окно состоит из оконной коробки, остекленных переплетов, подоконной доски. Окна подразделяются на одно-, двух- и трехстворчатые, с балконной дверью, стеклопакеты, стеклоблоки.

Форму, размеры и места расположения оконных проемов выбирают на основании светотехнического расчета, исходя из условий обеспечения более благоприятного освещения для работающих.

В зависимости от климатических условий района строительства оконные блоки делают с одинарным или двойным остеклением.

Двери различают по назначению – наружные, входные в помещения, межкомнатные, балконные, тамбурные, дымозащитные (в поэтажных выходах на лестничную площадку).

Стандарт предусматривает высоту дверей от 200 до 240 см, ширину одностворчатых дверей – 600, 700, 800, 900, 1100 мм – и двухстворчатых – от 1200 до 1900 мм.

Размеры проемов дверей зависят от количества людей в помещениях, размеров переносимого и перевозимого груза и требований пожарной безопасности. Минимальные размеры проемов дверей, удовлетворяющие требованиям массовой эвакуации людей из помещений, 0,8×2 м.

Двери промышленных зданий по материалу подразделяются на деревянные, металлические и стеклянные, а по конструкции полотен – на распашные, раздвижные и качающиеся.

Двери, устраиваемые на путях эвакуации, могут быть только распашными и открываться наружу по движению.

В соответствии с направлением открывания могут быть правыми или левыми.

Двери состоят из дверных коробок и открывающихся дверных полотен. Дверные проемы обрамляют коробками, состоящими из вертикальных брусков (косяков), верхнего горизонтального бруска (вершинки) и нижнего бруска (порога). В коробках внутренних дверей порог обычно отсутствует. Полотна дверей навешиваются на петли.

Требования к эксплуатации окон и дверей. Окон и двери осматривают не реже одного раза в год весной или осенью. При этом проверяют оконные и дверные коробки, их крепление к стенам, плотность соединения, остекление оконных переплетов, балконных, входных и внутренних дверей, наличие надлежащего уклона для отвода воды от окон, отсутствие перекосов, качество окраски оконных переплетов и дверных полотен.

Особое внимание следует уделять герметизации и утеплению заполнений оконных и дверных балконных проемов. Для улучшения герметичности примыкания оконных и балконных блоков к стене необходимо удалить штукатурку откосов, проконопатить зазор стыка, наружный зазор заделать герметиком, восстановить штукатурку.

При промерзании балконных дверей их утепляют антисептированными листами оргалита, плотно укладываемыми в пространство между наружным и внутренним полотнами.

Для уменьшения воздухопроницаемости через оконные переплеты необходимо следить, чтобы стекла были установлены на сплошном двойном слое замазки.

Край у подоконных отливов в местах примыкания к стенам Фасада нужно отгибать вверх не менее чем на 30 мм.

Основным средством повышения теплозащитных и звукоизоляционных качеств окон и балконных дверей является правильная установка уплотняющих прокладок, обеспечивающих надежное уплотнение притворов в закрытом состоянии. Чаще всего используются прокладки с поверхностным клеевым слоем, выпускаемые промышленностью.

При ремонте оконных переплетов и дверных полотен все сгнившие элементы переплета полностью или частично заменяют новыми, а места сопряжений новой и старой древесины расчищают и тщательно просушивают.

Витражи представляют собой большие участки наружного светопропускающего ограждения высотой в один или несколько этажей. Протяженность витража может составлять несколько метров или равняться всей длине фасада. Назначение витража – обеспечение естественной освещенности помещений и визуальной связи внутреннего пространства с внешним. Композиционно архитектор применяет витраж как элемент, создающий выразительный художественный контраст с глухой частью наружной стены, или конструктивно для уменьшения массы несущего наружного ограждения.

Конструкция витража состоит из несущего каркаса, воспринимающего ветровые

нагрузки, и переплетов с большемерным стеклом толщиной 8 мм. В зависимости от климатических условий витраж выполняют с одинарным или двойным остеклением.

Требования к эксплуатации витражей. Обследование витражей должны проводить специалисты по контрактам с выдачей соответствующего заключения. При осмотре витража необходимо проверять сопряжение стекла с металлическим каркасом (через прокладки из морозостойкой резины), остекление.

Взамен разбитого стекла вырезают новое с размерами, соответствующего размерам переплета, и вставляют его на двойной слой замазки.

Балконы, лоджии, эркеры — это архитектурно-конструктивные элементы зданий за плоскостью наружных стен, способствующие улучшению их конструктивных качеств и внешнего облика. На рис. 4 представлены различные виды эркеров, балкон и лоджий.

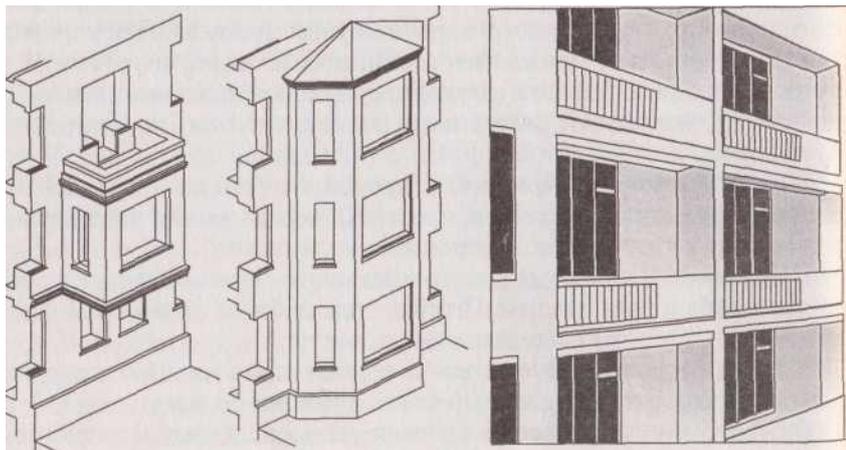


Рис. 4. Эркеры, балкон, лоджия: 1 - «висячий» эркер, совмещенный с балконом на следующем этаже; 2 — эркер на три этажа; 3 — лоджия

Эркер — часть помещения, огражденная наружными стенами за внешней плоскостью фасадных стен. В плане эркер может иметь прямоугольное, трапециевидное, треугольное или дугообразное очертание. Он может быть расположен на высоту нескольких этажей. Если эркер начинается с первого этажа, то стены его устраивают на фундаменте. Стены висячего эркера должны быть легкими (с большими световыми проемами). Эркеры увеличивают площадь помещений и улучшают освещение помещений, выходящих окнами на север.

Лоджии отличаются от балконов наличием боковых стен. Лоджии бывают западающие и выступающие. Наличие лоджий оправдано с южной стороны зданий, так как они защищают помещение от перегрева и улучшают микроклимат помещения.

Требования к эксплуатации балконов, лоджий, эркеров. Балкон, лоджии, эркеры осматривают обычно в весеннее время после таяния снега, начиная с железобетонных или металлических консольных балок и плит. Балконные площадки, навесы, козырьки и все выступающие части здания очищают от снега. Состояние всех выступающих частей здания необходимо проверять после сильного дождя, оттепели и резких колебаний температуры. Осматривают балконную площадку, проверяя плотность ее примыкания к стене здания, наличие и характер трещин в ней, состояние балконной решетки и крепление ее к зданию и балконной площадке.

Если состояние балкона признано комиссией неудовлетворительным, то его немедленно закрывают, ограждают участок земли под ним и срочно, вне всякой очереди, проводят работы по его восстановлению. В сложных случаях требуется заключение экспертизы.

Проверку эркеров начинают с осмотра их внешней стороны, обращая внимание на состояние стен, наличие трещин в местах примыкания эркера к стенам здания.

Лестницы служат для сообщения между этажами, а также для эвакуации людей из здания. Они состоят из маршей, лестничных площадок и ограждений с перилами. Лестничные площадки на уровне каждого этажа называются *этажными*, а площадки между этажами – *промежуточными*. Помещения, в которых размещают вестницы, называются *лестничными клетками*. Марш представляет собой конструкцию, состоящую из ступеней и поддерживающих их балок. По количеству маршей в пределах одного этажа лестницы подразделяются на одно-, двух- и трехмаршевые. Наиболее распространены двухмаршевые лестницы.

По расположению в здании лестницы могут быть наружные и внутренними, а по назначению – основными, запасными, пожарными и аварийными. Аварийные и пожарные лестницы могут быть без лестничных клеток и могут быть расположены снаружи здания.

Количество лестниц в здании и их размеры зависят от этажности здания, интенсивности людского потока и требований противопожарной безопасности, предъявляемых к данному зданию.

Требования к эксплуатации лестниц. Осматривают лестничные клетки весной и осенью. Проверяют прочность заделки лестничных площадок в стены, сопряжение лестничных маршей и площадок, состояние ступеней и площадок, наличие трещин в них, качество крепления перил. Устранение обнаруженных неисправностей включают в план текущего или капитального ремонта. Неисправности в ограждениях лестничных маршей устраняют немедленно.

Выбор типа **ворот** зависит от необходимой степени герметизации производственных помещений, вида транспорта, интенсивности движения, технологического процесса и т.д.

Ворота размещают в продольных или торцовых стенах. Размеры проемов ворот должны превышать размеры габаритов транспортных средств в груженом состоянии по ширине на 0,5...1,0 м, по высоте на 0,2...0,5 м.

В отапливаемых зданиях во избежание больших теплопотерь и появления в них сквозняков ворота оборудуют воздушно-тепловыми завесами

Ввиду разностей в уровнях прилегающей к зданию площадки и пола помещения (на менее 150 мм) для плавного въезда в здание с наружной стороны ворот устраивают пандус с уклоном не более 10 %.

По способу открывания ворота бывают распашные, раздвижные, подъемные, подъемно-поворотные и др.

Вопросы для защиты решений кейсов

Включают в себя защиту практической работы через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. На какие виды делятся фундаменты по конструктивной схеме?
2. Опишите виды свайных фундаментов и начертите схему фундамента сваи-стойки.
3. Какие бывают размеры колонн в зависимости от поперечного сечения?
4. В каких случаях актуально применение железобетонных балок при строительстве предприятия общественного питания с пролётом от 6 до 18 м, и какое они имеют сечение?
5. Какие фермы используются для строительства одноэтажного предприятия общественного питания?
6. Назовите типоразмеры железобетонных плит, которые устанавливаются на несущие элементы каркаса?
7. Какие бывают виды плит перекрытий (покрытий)?
8. Какие требования предъявляются к наружным стенам?
9. Для каких целей предназначены перегородки зданий?
10. В зависимости от чего, и по каким параметрам выбирают оконные блоки?
11. Какое предназначение имеют лестницы для предприятий общественного питания?
12. Какие требования предъявляются к полам?

13. Что служит основанием для пола производственного цеха предприятия общественного питания?
14. По каким параметрам определяется тип и конструкции пола предприятия общественного питания?
15. Как подразделяются двери предприятия общественного питания по материалу изготовления?
16. От чего зависит выбор типа ворот предприятия общественного питания?
17. Из каких основных элементов состоят двери?
18. Опишите размеры габаритов ворот для транспортных средств в гружёном состоянии?
19. Что такое покрытия, их предназначение и из чего они состоят?
20. Какие проектируются водоотводы для производственных зданий?
21. Вычертите схему примыкания кровли к парапету?

Задания для самостоятельной работы

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала по описанию конструктивных элементов здания:
 - а. ресторана,
 - б. столовой,
 - в. бара,
 - г. кафе,
 - д. магазина-кулинарии,
 - е. предприятия быстрого питания,
 - ж. кофейни,
 - и. закусочной;
- подготовка докладов на темы: «Характеристика современных строительных материалов используемых при строительстве, реконструкции или расширении предприятий общественного питания»

Вопросы для самопроверки

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

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

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с понятием функциональной зоны, составом помещений торговой группы на предприятиях общественного питания, технологическими требованиями к проектированию и оборудованию данной группы помещений.

Кейс-стади с элементами дискуссии

на тему: «**Формирование отдельных функциональных зон и их организация**»

Цель – обобщить и систематизировать сведения о функциональном зонировании залов современных предприятий общественного питания, формировании сети коммуникационных проходов (маршрутных схем), выделении площадей под функциональные зоны и насыщение их мебелью и оборудованием.

Методические рекомендации по помещениям для потребителей на предприятиях общественного питания

В эту группу помещений в зависимости от типа предприятия входят: залы,

аванзалы, бары, буфет, магазин кулинарии, вестибюль, включая гардероб, умывальные и уборные, помещения для отдыха потребителей, кабинет врача, помещение для официантов, помещение для хранения музыкальных инструментов, помещение совета кафе (в молодежных кафе), помещение для игр (детское кафе) и помещение для отпуска обедов на дом.

Кроме общих залов предусматривают залы диетического и специального питания, банкетные залы при ресторанах. Проектируют также залы сезонного функционирования на террасах и верандах.

Помещения для потребителей располагают, как правило, в наземных этажах здания; при размещении выше третьего этажа предусматривают лифты для доставки потребителей. Входы и лестницы для потребителей на предприятиях с количеством мест 50 и более отделены от входов и лестниц для обслуживающего персонала.

Площадь зала определяется путем умножения числа мест в зале на норматив площади на одно посадочное место, что зависит от типа предприятия. Нормативы площадей представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Нормы площадей залов (без раздаточных)

Наименование предприятия	Норма площади на 1 место в зале, м ²
Столовые:	
общедоступные и при высших учебных заведениях	1,6
в средних специальных учебных заведениях	1,3
в профессионально-технических училищах	0,8
в пионерских лагерях	1,4
в школах и школах-интернатах:	
до 80 мест в зале	0,7
свыше 80 мест в зале	0,65
в санаториях, санаториях-профилакториях, домах (пансионатах) отдыха, базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах:	
при самообслуживании (включая раздаточную линию)	1,8
при обслуживании официантами	1,4
Рестораны	1,8
Кафе, закусочные, пивные бары	1,4
Кафе-автоматы, безалкогольные бары, туристические хижины, приюты	1,2

Залы. Их размещают в наземных этажах здания со стороны главного или боковых фасадов здания. Входы для потребителей располагают преимущественно со стороны главного фасада, допускается – со стороны боковых фасадов и с угла здания. При самообслуживании входы для потребителей рекомендуется приближать к раздаточным для наименьшего пересечения потоков движения потребителей. У лестницы предусматривают свободную площадь для визуального осмотра зала и раздаточной линии.

Залы диетических столовых, закусочных, магазинов кулинарии, отпуска обедов на дом и предприятий быстрого обслуживания размещают преимущественно на первых этажах. Залы должны иметь естественное освещение с ориентацией на юг или хорошее искусственное освещение. При недостаточном искусственном освещении зала по замыслу художника-оформителя предусматривают индивидуальное или экранированное освещение столиков.

Залы размещают на одном уровне с горячим и холодным цехами, моечной столовой посуды, а на предприятиях с обслуживанием официантами – с раздаточной, буфетом и сервизной.

Если производственные помещения в предприятиях самообслуживания

располагаются на разных уровнях, связь с залами осуществляется при помощи наклонных конвейеров, а в предприятиях с обслуживанием официантами – при помощи подъемников и эскалаторов. Это допускается лишь в исключительных случаях при использовании приспособляемых помещений, переводе предприятий на новую технологию, реконструкции или модернизации предприятия.

Залы должны иметь удобную связь с вестибюлем. В предприятиях с самообслуживанием предусматривают вход в зал непосредственно из вестибюля, в ресторанах — через аванзал. Аванзал предназначен для сбора гостей, ожидания освободившихся мест в зале. Размещают аванзал на одном этаже с залами. При вместимости зала 100 – 150 мест площадь аванзала принимают равной 15 м². С увеличением числа мест на каждые последующие 50 мест в зале добавляют 5 — 10 м².

В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами 15 – 20 % проектируемого числа мест предусматривают для банкетных залов и боксов. Боксы вместимостью 4 – 12 мест проектируют открытыми одной или двумя сторонами в зал. Применение трансформирующихся перегородок между банкетными залами дает возможность организации единого объема, что позволяет варьировать их число и вместимость. Входы в банкетные залы целесообразно устраивать в стороне от входов в общий зал.

Для зданий ресторанов и кафе характерно создание единого пространства при выделении в нем функциональных зон – входной, обеденной и эстрадно-танцевальной.

Входная зона позволяет потребителю осмотреть зал, установить наличие свободных мест, принять решение по выбору места и определить путь перемещения.

Обеденная зона в зависимости от планировки зала определяется его размерами, формой и приемами расстановки мебели.

Залы большой вместимости разделяют панелями-экранами, декоративными решетками и растениями на отдельные группы столов. Помогают разделять пространство зала на обособленные секторы, создают камерность и интимность декоративные барьеры цветочницы с вмонтированными в них маленькими софитами.

Эстрадно-танцевальная зона в значительной степени определяет архитектурно-планировочную композицию зала. Танцевальная площадка служит, как правило, центром композиции зала и должна иметь хороший обзор. Для этого ее поднимают (опускают) или подчеркивают соответствующей расстановкой мебели.

При вместимости залов 75 мест и более и обслуживании официантами в кафе и ресторанах предусматривают места для танцев и эстраду. В столовых, работающих вечером как кафе с обслуживанием официантами, днем место для танцев заполняют столиками, а эстраду предусматривают сборно-разборной. Площадь для танцев в залах на 75; 100 и 150 мест принимают соответственно 8; 12 и 16 м². Минимальные габариты эстрады: длина – 2,5, ширина – 1,8, высота – 0,25-0,45 м. В кафе и ресторанах малой мощности допускается использовать для танцев главный проход, для чего его ширину увеличивают до 2,5 м. Танцевальная площадка может не примыкать к эстраде. Помещение для хранения музыкальных инструментов должно примыкать к эстраде или предусматривается удобный проход.

Площадь эстрады в кафе 7 м², в ресторанах – не менее 12 м², диаметр круглой эстрады для кафе составляет 3 м, для ресторанов – не менее 4,5 м.

Размещают эстраду и танцевальную площадку в месте, наиболее свободном от движения потребителей.

Планировочное решение зала должно способствовать быстрому обслуживанию потребителей, созданию удобств для обслуживающего персонала, обеспечению кратчайших и прямолинейных путей движения потребителей, официантов к потребителям, быстрой ориентации потребителей в зале и возможности применения средств механизации для транспортирования посуды из зала в моечную столовой посуды.

Выполнение этих условий возможно при правильно выбранной конфигурации зала. По форме плана обеденные залы различают прямоугольные, сложные и круглые.

Более экономична и рациональна прямоугольная форма зала с соотношением сторон от 1:1 до 1:3. Форма зала, близкая к квадрату, позволяет организовать кратчайшие пути движения потребителей. При большой вместимости залы могут иметь Г-образную, П-образную и другую форму плана.

Глубина обеденного зала в предприятиях с самообслуживанием может быть 6 м при размещении раздаточной линии на площади горячего цеха и не менее 9 м – при размещении раздаточной линии на площади зала.

Длина залов определяется расстоянием от раздаточной до наиболее удаленных столиков. При самообслуживании это расстояние не должно превышать 20, а при обслуживании официантами – 30 м.

Важную роль в организации работы залов, формировании внутреннего пространства и создании комфортных условий для потребителей играет расстановка мебели; варианты расстановки мебели выбирают с учетом обеспечения оптимальных условий для потребителей и обслуживающего персонала. Размеры мебели и варианты ее расстановки определяются типом предприятия, формой обслуживания, вместимостью залов, размерами и планировочной схемой зала. Существует два основных варианта – геометрический и свободный. При первом варианте проходы между столами устраивают параллельно стенам с различными планировочными вариантами: в линию; по диагонали; в линию вдоль стен и по диагонали в середине.

В предприятиях с самообслуживанием и больших залах применяют линейную расстановку столов. В ресторанах или кафе с обслуживанием официантами мебель расставляют по свободной схеме с выделением зон обслуживания. Используют различные варианты столов с диванами, креслами или скамьями, применяя в композиционных приемах ограждающие стенки-экраны.

На выбор приема расстановки оборудования в зале влияют промежуточные опоры и расстояние между ними. Поэтому расстановку столов в залах рекомендуется начинать от колонн и проводить ее таким образом, чтобы обеспечить свободный проход потребителей и обслуживающего персонала к каждому месту, беспрепятственную эвакуацию людей из зала, а также транспортировку использованной посуды.

Варианты размещения мебели в торговых залах представлены на рис. 1.

Размеры и форма столов могут быть различными и определяются типом предприятия. В ресторанах, кафе и столовых применяют квадратные и прямоугольные двух-, четырех- и шестиместные столы. В зависимости от формы столов размеры их поверхности изменяются. Квадратные столы имеют сторону размером 600 – 900 мм, прямоугольные выполняют с шириной 600-900 мм и длиной 900 – 2200 мм. Наиболее распространены квадратные и прямоугольные столы шириной 800 – 900 мм. Банкетные столы должны иметь ширину 950 – 1000 мм, что обусловлено сложной сервировкой. На предприятиях с дополнительным обслуживанием по типу «шведский стол» в зале ставят банкетный стол длиной до 5000 мм или круглый — диаметром 1000 мм.

Для залов небольшой вместимости удобны квадратные столы размерами 600 × 600 или 650 × 650 мм. Их можно использовать как двухместные, а при необходимости сдвигать.

Высота столов 690 – 750 мм. В молодежных кафе часто используют столы минимальной высотой 690 × 700 мм.

В детских кафе применяют столы размерами 600 × 600 и 700 × 700 мм и высотой 540 – 550 мм для малышей, 570 – 590 мм – для детей дошкольного возраста.

В кафетериях, где пищу принимают стоя, предусматривают высокие столы – 1050 – 1100 мм. Форма поверхности и размеры разнообразные: круглые 750 – 1300мм, квадратные 600-900 и прямоугольные шириной 500 – 700 мм, а длиной из расчета на 4-6 человек.

Размеры сиденья стульев рекомендуется принимать равными 380 × 450 – 350 × 440 мм. Кресла для ресторанов должны обеспечивать более комфортные условия, поэтому их

размеры следует принимать такими: $(430 - 500) \times (420 - 500)$ мм.

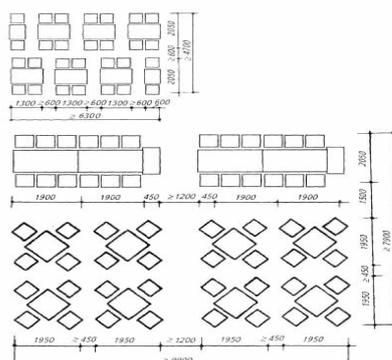


Рис. 1. Варианты размещения мебели в залах

Серьезное внимание уделяют подбору и расстановке подсобных и сервировочных столиков, шкафов и столиков официантов, а также столов для подносов и приборов. Выбор их определяется стилевым соответствием с основной мебелью зала, а также методами обслуживания потребителей.

Оптимальные размеры оборудования должны соответствовать росту и пропорциям человека, обеспечивать возможность рационального размещения хранимых предметов и быть достаточно мобильными.

Рекомендуемое соотношение двух-, четырех- и шестиместных столов дано в табл. 2.

Соотношение столов может меняться в зависимости от планировочного решения зала.

При проектировании залов с самообслуживанием необходимо предусмотреть быструю и удобную уборку использованной посуды. Процесс ее уборки должен быть механизирован. Для этой цели на площади зала устанавливают ленточный транспортер по периметру стен от входа в зал до помещения моечной столовой посуды. Площадь зала при этом увеличивают примерно на 10 %. При установке транспортера предусматривают свободный доступ к нему. В том случае, если конфигурация зала не позволяет устанавливать транспортер, использованную посуду доставляют в моечную на передвижных тележках.

Таблица 2 – Примерное соотношение столов в зале, %

Тип предприятия	Число столов		
	двухместных	четырёхместных	шестиместных
Ресторан	15	80	5
Кафе	50	50	—
Столовая	5	70	25

Ширина проходов и выбор размеров оборудования зависят от типа предприятия, а также от размеров зала, его конфигурации, формы и габаритов оборудования, а также от основных потоков движения потребителей и транспортировки посуды. С этой целью в зале устраивают главные проходы (шириной 1,2 – 1,5 м) и дополнительные (0,6 – 0,7 м) проходы между оборудованием и стеной (0,3 – 0,5 м); шириной 0,9 – 1,2 м – для распределения потоков потребителей.

В зависимости от объемно-пространственной композиции зала при длине главного прохода 12 м его ширину увеличивают до 2 м, а при 18 м и более – до 3 м. Ширину проходов вдоль стен увеличивают на 30 – 40 см, иначе создается эффект неравномерного использования мебелью площади. Ширина проходов определяется расстоянием между спинками стульев при линейном расположении столов; между углами столов – при диагональном расположении; между спинками стульев и углами столов – при смешанном

расположении.

Буфет. В предприятиях с самообслуживанием буфет располагается на площади зала. Он предназначен для реализации потребителям покупных товаров, кондитерских изделий и т. п. Буфеты оборудуют прилавками-витринами для демонстрации продукции, буфетной стойкой, подшкафниками для посуды и инвентаря, холодильными шкафами и стеллажами для кратковременного хранения продукции и освободившейся тары.

Эту продукцию реализуют во многих предприятиях с раздаточных линий. Поэтому вместо традиционных буфетов предусматривают прилавки-бары для реализации коктейлей, напитков и кондитерских (мучных) изделий, легких закусок.

Прилавки-бары позволяют потребителям получить напитки и легкую закуску за стойкой. В зависимости от типа предприятия, размера и конфигурации зала барная стойка может иметь различные формы: прямолинейную, изогнутую, полукруглую, П-образную, Г-образную, ломаную и криволинейную.

Варианты компоновки баров представлены на рис. 2. Размещают барные стойки вдоль стен, в углу, свободно стоящими в центре, примыкающими к стене торцевой частью. Место их расположения определяется близостью необходимых кладовых, моечной столовой посуды, места складирования тары, а также удобством снабжения продуктами.

Возможны различные приемы решения стены, к которой примыкает барная стойка: декоративное панно, росписи, витраж из цветного или зазеркального стекла; панели – деревянные или обтянутые кожзаменителем; стеллажи с посудой; декоративные растения.

Экспозиция напитков и закусок предусматривается в основном в витрине, расположенной за прилавком-баром, на полках или в самом прилавке-баре. Блюда и напитки изготавливают на глазах у потребителей. Ширина прилавка-бара 500 – 800 мм при высоте 1200 мм. Вращающиеся стулья могут закрепляться или быть приставными; размеры поверхности стульев 300 – 400 мм, высота 720 – 780 мм. Прилавок-бар и стулья выполняют в едином архитектурно-художественном замысле и цветовой гамме.

Бары размещают в отдельных помещениях или в зале. Бары, расположенные в залах, позволяют эффективно использовать площади залов и оживлять атмосферу в них.

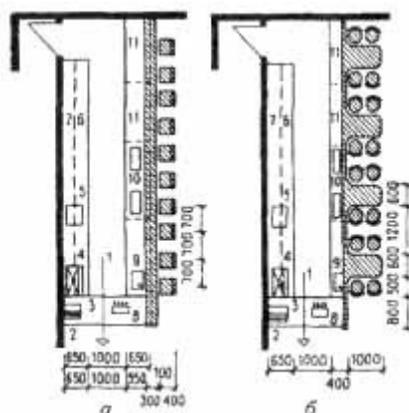


Рис. 2. Варианты компоновки баров:

а – бар с прямолинейной формой прилавка; *б* – бар с зубчатой формой прилавка; 1 – передача блюд официантам; 2 – стол с ящиками, предназначенный для выполнения официантами необходимых записей; 3 – контрольная касса для официантов; 4 – кофеварка; 5 – фризер для мороженого; 6 – пристенный буфет; 7 – настенные полки; 8 – разливочный аппарат для прохладительных напитков; 9 – охлаждающая установка с мойкой; 10 – охлаждающая установка с охлаждающей ванной; 11 – неохлаждаемый шкаф с ящиками.

Бары являются заметными функциональными элементами интерьеров.

Известны бары следующих типов: бар-буфет, витаминный, молочный, десертный,

закусочный, бар-мороженое, гриль-бар, коктейль-бар, винный, пивной, кофейный, чайный и др.

Раздача в предприятиях с самообслуживанием располагается на площади зала. В норму площади на одно место в зале включена площадь, необходимая для установки раздаточных линий.

В предприятиях общественного питания для реализации блюд со свободным выбором используют немеханизированные линии раздачи обедов ЛС и механизированные линии для реализации комплексных обедов ЛККО («Поток»). Линия ЛС имеет варианты: ЛС-А, ЛС-Б, ЛС-В и ЛС-Г. Механизированные линии раздачи состоят из комплекта оборудования для реализации кулинарной продукции с использованием функциональных емкостей, размещенного в принятом порядке (правом исполнении); различаются линии размерами оборудования и вместимостью функциональных емкостей. При установке двух или более линий в зале проводят перекомпоновку оборудования в обратном направлении.

Преимущества линии ЛС заключаются в том, что посуду, приборы и подносы загружают в тележки с выжимным устройством в моечной столовой посуды и доставляют к линии; первые блюда и гарниры поступают на линию без перегрузки в передвижных котлах, в которых осуществлялась их варка; вторые блюда и соусы загружают в передвижные мармиты в местах приготовления в функциональных емкостях, в которых они приготавливались, без перегрузки. Линии рассчитаны на обслуживание предприятий на 50 – 75 мест. Производительность линии можно увеличить путем привлечения дополнительного числа раздатчиц и изменения формы обслуживания. Схемы размещения раздаточных линий приведены на рис. 3.

Раздаточные линии отделяют от производственной зоны перегородками, от мест в зале – барьерами-поручнями на расстоянии 0,7 – 0,8 м. Для свободного обхода потребителей в очереди и увеличения пропускной способности раздаточных линий это расстояние может быть увеличено до 1,4 – 1,6 м. Ширина рабочей зоны за линией раздачи должна быть не менее 1 м. При установке за линией раздачи подсобных столов ширина рабочей зоны увеличивается на 0,8-0,9 м.

В предприятиях, работающих днем по методу самообслуживания, а вечером – с обслуживанием официантами (столовые, кафе), раздаточную линию размещают на границе производственной зоны и зоны для потребителей в нише или отделяют от зала трансформирующейся перегородкой или декоративным экраном на расстоянии от раздаточной линии 1,7 м и высотой не менее 1,8 м.

В предприятиях самообслуживания при обслуживании непрерывного потока потребителей и организации питания по комплексному меню с предварительной оплатой устанавливают механизированную линию комплектования и отпуска комплексных обедов ЛККО-2 («Поток»). Линия включает транспортер комплектации и передвижные раздаточные емкости для холодных закусок, первых блюд, вторых соусных блюд и гарниров, сладких блюд и горячих напитков. С одной раздаточной линии отпускают только один вид комплексного обеда. Производительность линии 300, 600, 800 обедов в час в зависимости от числа раздатчиков (соответственно 3; 5; 7 человек).

При установке линий «Поток» зоны комплектации обедов занимают часть площади горячего цеха, на которой размещаются транспортер и передвижное раздаточное оборудование. Для определения размеров горячего цеха на стадии проектирования необходимо прибавить к площади горячего цеха 0,2 м² на каждое место в зале.

Площадь зала принимают без изменений в соответствии со СНиП. В зале предусматривают зоны получения обедов и подходы к ним, пункты предварительной оплаты стоимости обедов и контрольно-пропускные устройства.

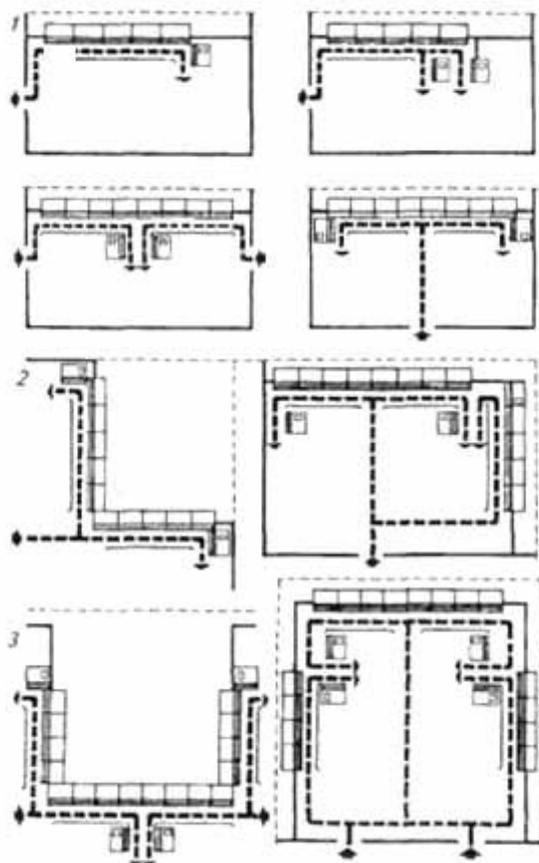


Рис. 3. Схемы размещения раздаточных линий:

1 – фронтальное размещение, 2 – угловое размещение, 3 – размещение по периметру зала

Для комплектации и отпуска обедов со свободным выбором блюд в крупных предприятиях общественного питания устанавливают автоматизированные линии комплектации и раздачи обедов. Линия состоит из цепного пластинчатого транспортера комплектации с боковым расположением цепи и передвижного раздаточного оборудования. Вместо традиционной столовой посуды на линии используют специальные подносы с закрепленными емкостями, которые хранят на подвесном толкающем конвейере. После приема заказа от потребителя, сделанного в зале с помощью электронного терминала, сигнал подается на манипулятор-укладчик, который снимает спецподнос с конвейера и устанавливает его на первую платформу транспортера комплектации. Сигнал с терминала заказа о выбранных блюдах подается на соответствующие автоматические дозаторы и сигнальные лампы на тумбах у рабочих мест раздатчиков. Заполненный спецподнос подвигается к транспортеру, попадает в зал, где снимается потребителем. Столовые приборы и хлеб находятся в специальных подставках на обеденном столе. От момента приема заказа до момента получения обеда проходит 1,5 – 2 мин.

Для разовой раздачи и кратковременного хранения (до 30 мин) комплексных обедов применяют сквозные тепловые шкафы ШТС, которые представляют собой теплоизоляционные камеры с температурой воздуха в шкафу 60—70 °С. Шкафы устанавливают вплотную торцами между горячим цехом и залом таким образом, что их двери выходят с одной стороны в горячий цех, с другой – в зал. В каждый шкаф закатывают по две тележки-стеллажа.

Магазины кулинарии. Они предназначены для реализации полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и сопутствующих товаров (горчица, хрен, соус и т.

д.). Магазины проектируют в составе предприятий общественного питания (столовых, ресторанов, зданиях иного назначения, а также в отдельно стоящих зданиях).

Состав помещений магазина кулинарии зависит от числа рабочих мест и места его размещения: в здании предприятия общественного питания, отдельно стоящем здании или в здании иного назначения. С учетом этого предусматривают те или другие помещения: зал, отдел заказов, комплектовочную отдела заказов, подсобное помещение магазина (охлаждаемое и неохлаждаемое), приемочную продуктов, кладовую сопутствующих товаров и упаковочных материалов, моечную тары и инвентаря, административное помещение, помещение для персонала, гардероб для персонала, душевые и санузлы. Размеры площадей помещений зависят также от числа рабочих мест в магазине. Планировка магазина кулинарии на два рабочих места дана на рис. 4.

Форма обслуживания в магазинах – через продавцов.

Магазин кулинарии располагается на первом этаже здания с самостоятельным входом или входом из вестибюля предприятия, со стороны главного или бокового фасадов. Зал магазина должен иметь естественное освещение.

При проектировании магазина кулинарии, расположенного в здании предприятия общественного питания, предусматривают удобную связь с приемочной, если предприятие работает на полуфабрикатах высокой степени готовности, или со складскими помещениями – доготовочным, мясо-рыбным, овощным, горячим, холодным и кондитерским цехами при работе предприятия на сырье или полуфабрикатах.

При магазине кулинарии можно проектировать кафетерии с потреблением на месте горячих напитков, молока, кондитерских изделий, бутербродов и кисломолочных продуктов, а также отделы отпуска обедов на дом. В этом случае при магазине предусматривают подсобное помещение и моечную столовой посуды.

Отдел отпуска обедов на дом должен иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, самостоятельный вход или вход из общего вестибюля предприятия. Обеды отпускают через специальное раздаточное окно. Площадь помещения отпуска обедов в составе общедоступных предприятий общественного питания должна быть не менее 20 м².

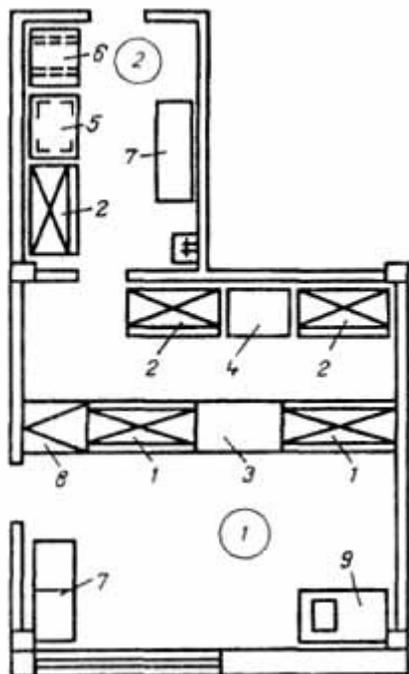


Рис. 4. Планировка магазина кулинарии на два рабочих места:

Помещения (номера позиций заключены в кружки). 1 – зал; 2 – подсобное помещение.

Оборудование: 1 – охлаждаемый прилавок-витрина, 2 – холодильный шкаф; 3 –

раздаточный прилавок; 4, 7 – производственные столы; 5 – стеллаж, 6 – подтоварник; 8 – откидной прилавок; 9 – касса.

Подсобные помещения магазина кулинарии и кафетерия могут быть объединены. Зал магазина оборудуют охлаждаемыми прилавками-витринами, раздаточными стойками, кассами, столами для упаковки товаров. Раздачу кафетерия оборудуют линией прилавков ЛСБ и включают в общую линию прилавков магазина.

Вестибюль. Входной частью предприятия служит вестибюль, который предусматривается в предприятиях круглогодичного и смешанного функционирования. В нем размещают тамбуры, холлы, гардероб для потребителей, лестничные клетки и санитарные узлы.

Вестибюль должен иметь четкую организацию потоков движения потребителей. С этой целью предусматривают свободные проходы между мебелью и отступы от стоек гардероба и зеркал. Гардероб располагают при входе в вестибюль, а далее по пути движения потребителей в зал или к лестничной клетке предусматривают санузел.

Площадь вестибюля определяют по числу круглогодичных и сезонных мест и рассчитывают по нормам от 0,3 до 0,45 м² на одно место. Помещение вестибюля целесообразно делать трансформирующимся для уменьшения его в летний период, чтобы иметь возможность увеличить площадь зала.

Площадь гардероба определяется из расчета 0,08 – 0,1 м² на одно место или 0,17 м² на одну вешалку. Число вешалок должно соответствовать числу потребителей при 100%-ной загрузке зала, включая банкетные залы, в часы пик – с 10%-ным запасом. Вдоль гардероба предусматривают свободное от основных потоков потребителей пространство шириной 1,5 – 2 м.

Для приема одежды в гардеробе устраивают окно (барьер) длиной 1 м на каждые 50 мест. Конструктивной основой барьера может служить металлический или деревянный каркас, отделанный слоистым пластиком.

Размещение гардероба может быть фронтальным, глубинным или угловым. Фронтально располагают большие гардеробы со значительной протяженностью барьера. Глубина гардероба от барьера должна быть не более 6,0 м.

Санитарные узлы запрещается располагать у наружных стен здания; их размещают внутри вестибюля одним блоком и обособляют двойными шлюзами. Шлюзами могут служить умывальные.

Умывальные в предприятиях до 100 мест устраивают открытого типа, при большем числе мест – закрытого.

При формировании интерьера вестибюля следует исходить из функциональных процессов, проходящих в нем, а также из транзитной роли этого помещения. Здесь устанавливают несколько кресел, диваны, журнальные столики, банкетки, цветочницы и стенды информации.

Объединение внутреннего пространства вестибюля с окружающей средой достигается с помощью больших остекленных наружных поверхностей и озеленения, которое способствует созданию комфортных условий и повышению художественной выразительности внутреннего пространства.

Задание 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

Задание 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

Задание 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

Задание 4

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

Задание 5

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

Защита выполненного варианта

Вопросы для защиты кейсов

Включают в себя защиту практической работы через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Какие помещения входят в торговую группу на предприятиях общественного питания?
2. С какой стороны предусматриваются входы для потребителей?
3. С какими помещениями граничат залы предприятий общественного питания?
4. Как определяется вместимость банкетных залов и боксов в торговой группе предприятия общественного питания?
5. Какие схемы расстановки мебели характерны для современных залов предприятия общественного питания? Какие факторы при этом необходимо учесть?
6. Какие факторы оказывают влияние на размер ширины проходов в зале?
7. Для чего предназначен буфет на предприятиях с самообслуживанием и как выделить его в зале?
8. Какие требования предъявляются к оформлению раздачи на предприятиях с самообслуживанием?
9. Что собой представляет вестибюльная группа помещений и какие требования необходимо учесть при её планировке?
10. Какую роль выполняют магазины-кулинарии в ресторанной практике? Что необходимо предусмотреть при организации их работы?
11. Какие варианты компоновки бара вы можете предложить? Для каких типов предприятий общественного питания рекомендуется предусмотреть в зале наличие барной стойки? Предложите варианты её оформления.

Задания для самостоятельной работы

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала для оформления отчета по выполненной работе с возможной презентацией её результатов;
- подготовка докладов по теме: «Примеры проектных решений кафе», «Примеры проектных решений ресторанов», «Примеры проектных решений столовых промышленных предприятий», «Примеры проектных решений столовых высших и средних специальных учебных заведений», «Примеры проектных решений школьных

столовых и буфетов», «Примеры проектных решений столовых лечебных и оздоровительных учреждений».

Вопросы для самопроверки

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

Тема 12. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с современными направлениями дизайна в сервировке стола, связи сервировки и внешнего оформления, выбора цвета для оформления в соответствии с характером праздника.

на тему: **«Анализ существующего в г. Краснодаре интерьера предприятия общественного питания с точки зрения грамотного решения композиции, колористики, освещения и декорирования интерьера» (на базе урока-экскурсии)**

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

Завершающее практическое занятие предполагает закрепление пройденного материала на базе конкретного предприятия питания. Преподаватель заранее договаривается о посещении студентами выбранного заведения. При выборе места экскурсии желательное соседство двух и более концепций на одной площадке для сравнения.

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:	

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

Задание: Подготовка тестинга для корпоративного клиента

Проблемная ситуация: 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:

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

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

1. Банкет за столом с полным обслуживанием: гости – делегация из Китая.
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием: гости – делегация из Франции.
3. Банкет-фуршет: русские гости.
4. Кофе-брейк: гости – делегация из Италии.
5. Банкет-коктейль: гости – делегация из Англии.
6. Банкет за столом с полным обслуживанием: гости – делегация из Америки
7. Банкет-фуршет: гости – делегация из Мексики.
8. Банкет за столом с частичным обслуживанием: гости – делегация из Японии.

Вопросы для обсуждения:

1. Специфика оформления внешнего дизайна (экстерьера) действующего предприятия питания г. Краснодара объекта экскурсии с учетом месторасположения, вида и обозрения, фасада, входной группы, оформления вывески.

2. Специфика оформления интерьера действующего предприятия питания г. Краснодара объекта экскурсии с учетом тип интерьера, тематики, стиля, атмосферы, цветовой гаммы, аксессуаров, форменной одежды официантов.

3. Характеристика имеющегося оборудования на анализируемом предприятии общественного питания с учетом наличия барной стойки, состояния ресторанной мебели, текстильного оформления, фитодизайна.

4. Специфика ассортиментной политики действующего предприятия с учетом оформления меню, наличия карты напитков и умения их презентовать гостям

5. Степень обеспеченности предприятия предметами сервировки как по количественному так и по качественному составу и анализ их состояния, степень умения работать с ними со стороны обслуживающего персонала

6. Внешний вид персонала, наличие форменной одежды и ее соответствие стилистике данного заведения.

Задания для самостоятельной работы

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

- подготовка докладов на темы:

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

Вопросы для самопроверки

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

Критерии оценки кейс-стади (ситуация)

1,0 баллов – выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение кейса, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение

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

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

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

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум
(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 «Интерьер предприятий общественного питания»

Тема 1. Понятие об 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 интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания

Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии

1. Какие вы знаете функциональные группы помещений предприятий общественного питания?
2. Что собой представляют направления научной организации труда, связанные с разработкой интерьера производственных помещений?
3. Какую роль играет экстерьер при оформлении предприятия общественного питания?
4. Какие факторы влияют на внешний вид здания предприятия общественного питания?
5. С помощью каких средств может быть создан запоминающийся образ предприятия общественного питания?

Тема 3. Интерьер как композиция внутреннего пространства

Интерьер как композиция внутреннего пространства. Основные виды композиции: фронтальная; пространственная; глубинно-пространственная. Средства гармонизации композиции: симметрия – асимметрия, отношения – пропорции – масштаб; контраст – нюанс – тождество; метр – ритм – метрический повтор

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

схемы?

4. Какие отличительные особенности характерны для центричной планировочной схемы?

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

Тема 4. Цвет в интерьере

Основы колористики. Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания

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?

Тема 5. Основы проектной графики

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

1. Какие конструктивные элементы составляют здание?

2. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроками службы здания?

3. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?

4. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?

5. Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать?

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

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

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

1. Что собой представляют элементы компоновки бара?

2. Что собой представляют элементы компоновки раздаточных линий?

3. Что собой представляют элементы компоновки буфета?

4. Что оказывает влияние на функциональное зонирование залов на предприятиях общественного питания? Какие разновидности залов можно предусмотреть в торговой группе и как они должны быть между собой взаимосвязаны?

5. Какие требования предъявляются к организации магазина - кулинарии?

6. От чего зависит состав помещений магазина кулинарии и чем он должен быть оснащен и как оформлен?

Тема 7. Стиль в интерьере

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

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 8. Естественное и искусственное освещение

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

Акустическое благоустройство и микроклимат помещений

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

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

Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). Анализ УТП известных ресторанов мира. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана. Элементы фирменного стиля. Дизайн меню и карты вин.

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

Тема 10. Элементы декорирования интерьера

Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия общественного питания.

Элементы декорирования интерьера (текстиль, флористика, живопись, гобелен, батик и т.д.)

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 11. Фитодизайн в общественном питании

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

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

Тема 12. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки, цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Дизайн тематического стола. Композиция и цветовое решение в оформлении стола. Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола. Современные направления в использовании продуктов, оформление и подача блюд: арт-направление, минимализация, зависимость выбора посуды от темы оформления. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайнера. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.

1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания.
2. Эстетические требования к столовому белью, посуде и приборам.

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

Критерии оценки:

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

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

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

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум
(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 «Интерьер 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 баллов выставляется студенту, показавшему систематизированные знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении задач, правильное обоснование решений,

1,5 баллов выставляется студенту, если он знает материал, по существу излагает, но допускает в ответе некоторые неточности,

1,0 баллов выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении материала, но при этом владеет основными понятиями, может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0,5 баллов выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум
(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 «Интерьер предприятий общественного питания»**

В рамках дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» даются общие представления о фирменном стиле, бренде заведения сферы ресторанного бизнеса как виде творческой проектной деятельности, в основном связанной с организацией окружающей человека предметной среды.

Для реализации поставленной цели требуется решить следующие задачи:

- Изучение особенностей дизайнерского искусства по оформлению внутреннего пространства предприятия с целью психологического воздействия на восприятие ресторанного продукта и самого заведения гостями,

- Изучение тенденций развития и совершенствования современных методов и средств организации пространства интерьера,

- Приобретение умений и навыков по подбору современных отделочных материалов для создания интерьеров,

- Участие в организации проектирования интерьеров различных предприятий питания,

- Участие в работе подготовки единых принципов оформления, цветовых сочетаний, образов для всех форм рекламы, деловых бумаг, всей документации, зала, рабочих мест, форменной одежды персонала для демонстрации выбранного фирменного стиля предприятия общественного питания,

- Усвоение сути психологии ресторанного сервиса,

- Изучение принципов формирования фирменного стиля предприятия общественного питания,

- Приобретение умений и навыков по определению темпераментов, которыми обладают гости для правильного выбора стимулирующего воздействия на него,

- Приобретение умений и навыков по оптимизации и оформлению меню, карты вин, что является одной из составных частей фирменного стиля заведения сферы ресторанного бизнеса,

- Изучение требований к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана.

В процессе изучения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания», используя рекомендуемую литературу, студенты выполняют контрольную работу, установленную учебным планом университета, как форму контроля знаний студентов.

Контрольная работа имеет своей целью оценку глубины и объема теоретических знаний, полученных студентом в процессе изучения соответствующей дисциплины, а также способность их применения на практике.

Успешное выполнение контрольной работы в большой степени зависит от правильного представления каждым студентом роли и значения данной работы в процессе

усвоения теоретических знаний и формирования практических навыков работы по выбранной специальности.

Контрольная работа, являясь одной из обязательных форм самостоятельной работы студентов и этапом подготовки бакалавра, предполагает:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профилю бакалавра и применение этих знаний в решении конкретных профессиональных задач;

- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой сбора и анализа полученной информации при решении разрабатываемых в контрольной работе вопросов и заданий;

В процессе выполнения контрольной работы студент обязан:

- уметь работать с профессиональной литературой и первоисточниками информации;

- использовать знания по теории и практике создания интерьера, соблюдения требований СНиП и СанПиН к освещению, цветовому оформлению помещений разных функциональных групп предприятия общественного питания;

- оценивать стилевые направления дизайна как внешнего так и внутреннего пространства предприятия питания с учетом его специализации и позиционирования на рынке услуг питания;

- разрабатывать мероприятия по улучшению деятельности предприятий общественного питания;

- уметь четко и логично делать выводы и предложения на основе собранной и обработанной информации.

Контрольная работа является логическим продолжением и завершением изучения курса «Фирменный стиль предприятий общественного питания». В процессе написания контрольной работы, на первом этапе, необходимо выбрать тему работы в соответствии с указаниями, затем произвести подбор и изучение необходимой литературы, обработать и проанализировать исходную информацию, грамотно написать текст, правильно его оформить, сделать выводы.

Контрольная работа призвана раскрыть способности студента по применению полученных теоретических и практических знаний для решения прикладных задач. Студент в контрольной работе должен показать умение грамотно излагать свои мысли, аргументировать предложения, правильно и свободно пользоваться специальной терминологией.

Контрольная работа по дисциплине «Интерьер 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	

ВАРИАНТЫ ТЕМ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вопросы первого блока

1. Дать характеристику интерьера и композиции.
2. Описать требования к интерьеру: стандартизованность, гигиеничность, комфортность.
3. Описать требования к интерьеру: ресторана, бара.
3. Описать требования к интерьеру: столовой, кафе.
4. Дать характеристику предметно-пространственной организации интерьера.
6. Описать эксплуатационные требования к краскам.
6. Дать характеристику текстуры и фактуры поверхности.
7. Дать характеристику цветов цветового круга.
8. Дать характеристику цвета поверхности: цветовой тон, насыщенность, светлота.
10. Дать характеристику физиологически оптимальных цветов и сигнально-предупредительной окраски.
10. Охарактеризовать основные принципы освещения предприятий общественного питания.
11. Охарактеризовать естественное освещение и привести классификацию светопроемов.
12. 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.
1. Дать характеристику психологическим состояниям,
2. Дать характеристику видам характера личности.
3. Дать характеристику способностям личности.
4. Дать характеристику типам потребителей.
5. Дать характеристику психологии деятельности.
6. Дать характеристику психологии труда.
7. Дать характеристику эстетическим и экономическим качествам орудий.
8. Дать характеристику психологическим, национальным и возрастным особенностям посетителей.
9. Классификация конфликтов.
11. Дать характеристику способов развития конфликтов.
- 12.. Дать характеристику вариантов исходов конфликтов.
13. Дать характеристику мероприятий по предотвращению конфликтов.
13. Дать характеристику психологической стороне процесса потребления пищи.
14. 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).

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.

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум
(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 тем обсуждаемых вопросов для проведения
круглого стола
по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания»**

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

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с вопросами функциональной структуры предприятий питания как основы компоновочных схем.

Круглый стол

на тему: «**Мода на ресторан, факторы, влияющие на выбор заведения**»

Цель – обобщить и систематизировать сведения об аксессуарном сервисе и его роли на предприятиях общественного питания. Ознакомиться с особенностями истории и современными тенденциями ресторанной моды.

Вопросы для обсуждения:

1. Сущность понятий аксессуара, их роль и место на предприятиях питания.
2. Что такое «модный» ресторан.
3. Ресторанная мода на основных этапах развития сервиса и гостеприимства.
3. Современные тенденции моды на предприятиях общественного питания.
4. Концептуальная направленность ресторанов. Теоретический экскурс по выдающимся мировым концептуальным ресторанам. Примеры аксессуарных приемов.
5. Как сделать ресторан популярным.
6. Характеристика 10 самых успешных концепций г. Краснодара.
7. Характеристика «слабых» и «сильных» аксессуарных решений.
6. Мировые оценочные кулинарные системы.

Задания для самостоятельной работы

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

Вопросы для самопроверки

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

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

Круглый стол

на тему: «Экстерьерные и интерьерные особенности предприятий общественного питания»

Цель – изучить особенности внешнего и внутреннего дизайна предприятий питания различных типов, учитываемые композиционные принципы, используемые дизайнерами при оформлении интерьера, познакомиться со средствами гармонизации композиции.

Методические рекомендации по композиции интерьерного пространства

При поисках композиционного решения интерьера используются те же приемы, что и при создании абстрактной композиции, то есть установление центра, применение симметрии или асимметрии, ритмических или метрических рядов. Помимо этого композиция интерьера может обладать всеми теми же характеристиками, что и всякая иная композиция: быть моно- или полицентричной, жесткой или мягкой. В интерьере эти свойства и приемы выражены не через отвлеченные линии и пятна, соотношения цветовых и тоновых масс, а непосредственно через ограждающие и конструктивные элементы, оконные и дверные проемы, элементы мебели и декора, через свет, цвет, фактуру отделочных материалов.

Важным композиционным требованием является связанность элементов между собой и обеспечение принципа статичности или динамичности общего композиционного строя.

Композиционная организация помещения во многом зависит от установления **центра** или центров, а также от размещения **акцентов**, ибо именно они закрепляют пространство, выявляют его структуру, а тем самым позволяют человеку легко ориентироваться в нем.

Совмещение композиционного центра с центром человеческой деятельности как бы «узаконивает», подтверждает то функциональное зонирование пространства, которое было сформулировано на предыдущем этапе проектирования. Например, центром композиции может стать барная стойка, или шведский стол, вокруг которых собирается основная масса потребителей, что еще раз подчеркнет значимость этой общеклиентской совместности.

Композиционный центр, закрепляющий геометрический центр помещения, как правило, придает пространству особую устойчивость, статичность и ясность, подчеркнута асимметричное же его расположение, напротив, может наделить пространство характером динамичным, неоднозначным.

Вся композиция пространства может быть подчинена одному центру, а также представлять собой целую систему «равноправных» или различных по своей значимости центров. Как правило, сложную композиционную структуру приобретают помещения достаточно большие, функционально насыщенные, к примеру, банкетные залы, конгресс-холлы, где все пространство делится на различные по своему характеру места: открытые и закрытые, общественные и интимно-уединенные и т.д.

Выявление динамики пространства, выраженной в его **направленности**, также является важным моментом в композиционной структуре помещения. Устремленность пространства по одной из трех осей (**вверх**, **вглубь** или **вширь**), может придать ему особую выразительность, создать ярко переживаемый эмоциональный образ. Самый распространенный пример - направленность пространства вверх, когда отдаленность массы потолка неизменно вызывает чувство облегчения и простора, праздничности и торжественности. Но нужно также отметить, что чрезмерная устремленность (идет ли речь о высоте, глубине или ширине), однозначность динамики пространства могут вызвать у человека и ощущение дискомфорта. Угнетают не только слишком низкие помещения, но и чрезмерно высокие помещения-башни, и длинные, подобные коридорам

пространства. Поэтому нужно помнить, что различными средствами композиции (при помощи световых и цветовых соотношений, характера и направленности линий, различных фактур и пр.) можно как создать, подчеркнуть, так и погасить, нейтрализовать направленность пространства.

Важную роль при восприятии пространства играет его **величина**. Прежде всего, помещение должно быть соразмерно человеку, слишком большие пространства создают ощущение незащищенности, потерянности, а слишком маленькие - угнетенности и подавленности. При поиске необходимого масштаба пространства нужно помнить, что у каждой культуры есть свои особые представления о соразмерности человеку, а также о том, что речь идет не просто о человеке, но о человеке, вовлеченном в определенный род деятельности. Именно величина во многом определяет такие качества пространства как **индивидуальность** (камерность, интимность) и **коллективность** (торжественность, праздничность).

Разумеется, говоря о величине, мы имеем в виду не столько непосредственные геометрические размеры помещения, сколько воспринимаемые. Существует ряд композиционных приемов, позволяющих изменить впечатление о величине пространства. Окраска стен в светлые тона, умелое использование зеркал помогает «расширить» границы помещения. Разделение большого помещения на отдельные «подпространства» при помощи перепадов уровня пола или потолка, цветовых и световых пятен, конструктивных элементов (лестниц, колонн и пр.) и элементов мебели, помогает сделать его соразмерным человеку.

Не менее важную роль, чем величина, на общее впечатление при восприятии пространства оказывает такая его характеристика, как степень **открытости** или **закрытости**. Именно она определяет характер взаимоотношения проектируемого помещения с внешними по отношению к нему пространствами (с раздаточной, вестибюльной группой, с природным окружением). Чрезмерно открытые пространства могут вызывать чувство неуверенности, незащищенности, слишком закрытые, лишённые всякой видимой связи с внешними пространствами - ощущение тягостности и удушливости. Как и всякое иное качество, степень открытости проектируемого помещения должна, прежде всего, определяться его конкретным назначением, то есть той деятельностью, для которой оно предназначено. Обеденная зона, характерная для торговой группы помещений предприятия питания требует достаточно открытого пространства (обеденный зал, как правило, характеризует активная визуальная взаимосвязь с вестибюльной группой, открытой террасой), то производственной группе помещений, требующей сосредоточенности в связи с осуществлением технологического процесса приготовления кулинарной продукции, скорее соответствуют достаточно закрытые, защищенные от постороннего вмешательства места.

Вопросы для обсуждения:

1. Выбор месторасположения и названия ресторана.
2. Внешний дизайн – «импульс покупки».
3. Экстерьер здания предприятия общественного питания. Требования, определяющие вид здания:
 - природно-климатические,
 - психофизиологические,
 - градостроительные,
 - требования к форме здания и его элементам,
 - требования к освещению и цвету,
 - требования к главному входу в предприятие общественного питания
3. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов общедоступных столовых.
4. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов столовых при промышленных предприятиях, учреждениях

и учебных заведениях

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

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

7. Интерьер производственных помещений как составная часть научной организации труда

Задания для самостоятельной работы

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

- работа с профессиональными каталогами;

- обзор концепций ресторанов, представленных на ежегодной выставке Dining Design, Италия).

Вопросы для самопроверки

1. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от характера деятельности?

2. Как классифицируются предприятия общественного питания с учетом специфики и уровня обслуживания?

3. В чем отличие ресторанов от других видов предприятий общественного питания?

4. Как классифицируются рестораны?

5. Что представляет собой кафе?

6. Что представляет собой закусочная?

7. Как классифицируются закусочные?

8. Что такое специализированные предприятия?

9. Какие Вы знаете специализированные предприятия быстрого обслуживания?

10. Какие Вы знаете специализированные закусочные?

11. Что представляет собой бар?

12. Что представляет собой буфет?

13. Классификация столовых.

14. Охарактеризуйте магазины кулинарии.

15. Охарактеризуйте заготовочные предприятия.

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

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

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

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

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

Тема 4. Цвет в интерьере

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с вопросами цветового решения интерьера производственных и торговых помещений предприятия общественного питания.

Круглый стол

на тему: «**Основы цветоделения**»

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

Цвет – одно из эффективных средств оформления. В композиции интерьеров предприятий цвет участвует непосредственно. Он помогает создать благоприятные условия для работы и отдыха.

Цвета подразделяют на теплые и холодные, успокаивающие и возбуждающие. Гармония - это согласованность, стройность в сочетании цветов. Существуют гармонии родственных и контрастных цветов. Гармонии родственных цветов бывают трех видов, одноцветная, преобладающая и аналогичная.

При одноцветной гармонии сочетаются цвета и оттенки, отличающиеся степенью насыщенности и светлотой одного и того же цвета.

Могут сочетаться несколько оттенков одного цвета - это так называемая преобладающая гармония.

Из смежных или родственных цветов, составляется аналогичная гармония.

Цвет можно использовать для стимуляции и поддержки или для того, чтобы ослабить воздействие того или иного элемента. Понимая эмоциональный контекст различных цветов спектра, можно манипулировать восприятием места, поскольку цвет служит основой для культурной интерпретации эмоциональных переживаний. Усиливая или уменьшая интенсивность, или чистоту цвета, можно изменять обстановку. Согласно психологического восприятия цветовой гаммы со стороны потребителей, цвета могут иметь как позитивное, так и негативное влияние.

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?

Тема 7. Стиль в интерьере

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с понятием функциональной зоны, составом помещений торговой группы на предприятиях общественного питания, технологическими требованиями к проектированию и оборудованию данной группы помещений.

Круглый стол с элементами презентации

на тему: «Модные стилевые тенденции современности в ресторанном бизнесе»

Цель – обобщить и систематизировать сведения о стилевых тенденциях залов современных предприятий общественного питания, формировании ориентации в особенностях и характеристиках больших стилей.

Методические рекомендации по помещениям для потребителей на предприятиях общественного питания

Профессионально созданный интерьер предприятия – это творческое произведение, в котором взаимное соответствие отдельных элементов обусловлено единым замыслом автора.

Единство стиля в интерьере достигается соотношением его компонентов (объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов), которые взаимосвязаны. Например, расстановка мебели связана с ее

назначением и размерами площадей помещений, освещение – с расстановкой мебели. Цвет стен, потолков и напольных покрытий связан с цветом мебели. Освещение влияет на цветовое решение интерьера.

Дизайн должен находиться в равновесии с типом предприятия. Дизайнерское решение ресторана согласовывается с выбранной тематикой, предлагаемой кухней, системой обслуживания, соответствующей атмосферой в ресторане и уровнем цен.

Для отражения тематики ресторана в его интерьере используются различные стили и жанры, в соответствии с которыми рестораны можно классифицировать как предприятия питания:

- с традиционным или национальным интерьером;
- с театрализованным интерьером, где использованы декорации, имена деятелей культуры и искусства, меценатов;
- с отражением в интерьере литературной темы с использованием имен героев известных произведений, предметов, отображающих время и место их действия;
- с отражением в интерьере художественной темы (определенного или нескольких направлений в живописи) с использованием имен знаменитых или молодых, еще малоизвестных художников;
- с интерьером в стиле ретро, где представлены аксессуары, картины, предметы быта, подлинные или выполненные в соответствии с характерными особенностями, присущими той или иной эпохе;
- с экзотическим интерьером, создающим уникальную атмосферу, особое настроение,
- с интерьером, вызывающим ассоциацию путешествия, пребывания в том или ином городе, в другой стране;
- с временным интерьером, отражающим то или иное время, другую эпоху.

При оформлении интерьеров залов ресторанов, баров, кафе дизайнеры используют различные стили:

- исторические (готический, барокко, рококо, классицизм, ампи́р, неоклассицизм);
- модерн;
- минимализм;
- хай-тек;
- этнический (кантри, эко-стиль, японский);
- фьюжн - смешение различных стилей и др.

Рассмотрим их стилистические особенности. Исторические стили при создании интерьера ресторана с точки зрения глубины и достоверности могут быть использованы по-разному:

1) точное и глубокое использование стиля, не допускающее никакой исторической неточности, отступлений от традиций и правил;

2) менее глубокое использование стиля, допускающее творческую интерпретацию, которая выражается в гармоничном вписывании в любой другой интерьер сочетания некоторых архитектурных элементов и типичных деталей данного стиля. Таким образом, это уже не стиль, а своеобразная художественная стилизация;

3) использование лишь отдельных аксессуаров или элементов декора, акцентирующих внимание и вызывающих ассоциации именно с этим стилем, влияющих на общее впечатление, производимое интерьером.

Исторические стили:

Готический стиль (от ит. *gotico*, буквально - готский, от названия германского племени готов) художественный стиль возник в середине XII в. во Франции и Англии далее распространился по всей Европе. Это может быть интерьер, стилизованный под мрачное готическое подземелье, средневековый замок или собор. В таких ресторанах главный архитектурный элемент - гигантские каменные ребра, которые выступают из стен готического собора и тем создают противовес давящим на

стены сводам. Для готического интерьера характерны окна с многоцветными витражами или стрельчатые окна с порталами, стрельчатые арки, изогнутые статуи, сложные орнаменты. Цветовая гамма строгая. Формы мебели лаконичны: прямоугольные столы, поверхность стола может быть мраморной или из другого натурального камня, стулья с высокими, часто резными спинками. Особую атмосферу создают средневековые камины, посуда и столовые приборы из металла. Блюда предлагают на открытом огне. Готический стиль прекрасно подходит для ресторанов самого высокого уровня. Рестораны, оформленные в данном стиле, изначально позиционируются как исключительные заведения для исключительных людей.

Барокко (ит. *barocco*, буквально - странный, причудливый) - 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 интерьер - парадный портрет. Различают национальные варианты барокко, например, барокко славянских стран.

Рококо (фр. *rococo* - декор, мотив в виде раковины) - стилевое направление в европейском декоративном искусстве первой половины XVIII в. Для рококо характерны уход в мир фантазии, театрализация, изящество, господство грациозного, прихотливого, орнаментального ритма. Для ресторанного зала, оформленного с элементами рококо, характерны изысканные асимметричные композиции, атмосфера комфорта и внимания к личному удобству. Используются мебель причудливой формы с элементами позолоты, посуда, декорированная под старинный фарфор утонченных форм, скатерти и салфетки с вышивкой ришелье.

Классицизм (от лат. *classicus* - образцовый) - стиль XVII -начала XIX в. В ресторанных интерьерах используется классицизм, сформировавшийся в конце XVIII в. Стилю присущи четкость и геометричность форм, логичность планировки, сдержанный декор. Мебель, отделка потолков, полов и стен, а также портьеры, скатерти, салфетки и посуда по цвету и рисунку гармонично сочетаются.

Ампир (от фр. *empire*, буквально - империя) - стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающий развитие классицизма. Для него характерны парадное величие архитектуры и интерьеров, пилястры богатый декор (военные эмблемы, орнамент), парадные залы, украшенные мрамором, бронзой, зеркалами, живописное панно, позолоченная лепка и резьба. Опора на художественное наследие императорского Рима, древнегреческой архаики, Древнего Египта служила воплощением идей государственного могущества и воинской силы. Стиль ампир сложился в период империи Наполеона I во Франции, где его отличало парадное величие архитектуры и интерьеров. Различают два вида стиля ампир: европейский и русский.

Для европейского ампира характерны: обилие золота, бронзы, мрамора, лепнины, колонн, капителей, зеркал; роспись на стенах и потолке; живописные панно; тяжелые драпировки на окнах. Мебель из ценных пород - красного дерева, карельской березы, ясеня и др. имеет строгие, правильные, симметричные формы, украшается резьбой. Ножки и подлокотники кресел могут быть выполнены в виде резных фигур фантастических животных. Посуда, канделябры и другие аксессуары из серебра и бронзы имеют спокойные прямые формы с гладкими поверхностями, украшаются гравировкой.

Русский ампир более спокойный, лиричный и менее пышный. Отличительные черты -изящная лепнина на потолках, стенах. В интерьере преобладают легкость, комфортность. Много белого цвета. Для стен и драпировок используются приглушенные тона. Характерны большие окна и множество зеркал, наличие в залах каминов, декорированных бронзовыми и лепными скульптурными группами, узорчатый паркет из ценных пород дерева. Ковры на полах, хрустальные люстры гармонируют с обивкой

мебели, отделкой стен, драпировками на окнах, скатертями и салфетками нежных пастельных тонов. Балконы украшены фигурами амуров, поддерживающих вазы-светильники. Окна могут быть арочными. Лепнина на потолке (например, с греческими мотивами) сочетается с большими ажурными люстрами, дающими мягкий, рассеянный свет.

Неоклассицизм (от фр. neo-classicisme) - общее название художественных течений второй половины XIX - XX в., основывающихся на классических традициях искусства античности, эпохи Возрождения, классицизма. Для этого стиля характерны подчеркнутое благородство, строгость и ясность. Это стиль ретро. Опирается на классику. Характерные украшения – листья, морские раковины, античные фигуры.

Модерн (фр. moderne - новейший, современный) - стилевое направление в европейском и американском искусстве конца XVIII - начала XIX в. Для него характерны новые технико-конструктивные средства, свободная планировка, пастельные тона, сочетание зеленых и фиолетовых оттенков, стилизованный растительный узор, гибкие текущие линии, художественная выразительность естественных материалов: дерева, камня, стекла и металла. В стиле модерн оформляются венские кафе. Для стиля типичны ассиметрия и использование мотивов растительного орнамента, декоративные элементы, витиеватые струящиеся линии. Этот стиль никогда не выйдет из моды. Рестораны, бары и кафе, интерьеры которых выполнены в стиле модерн, как правило, выбирают люди с хорошим вкусом.

Минимализм сформировался в 60-е годы XX в. В настоящее время постепенно становится не таким модным, как в 90-е годы. Этот стиль может трансформироваться течением времени, впитывая новейшие элементы и вновь становясь популярным. Минимализм отличается отсутствием узоров, декора, небольшим количеством аксессуаров. Интерьеры оформляют в строгом стиле и ассоциируется с ценностями «благородной простоты». В конструкции мебели используется нехромированная сталь.

Хай-тек (от англ. high technology — высокая технология). Этот стиль как бы отражает современный темп времени. Для него характерно использование различных современных полимерных материалов, стекла и металла. Например, столешницы, выполненные из стеклопластика, меланина или ламината, не требуют скатертей. Используются бумажные или тканевые салфетки, выполненные по современным технологиям, которые гигиеничны и удобны. Столы сервируют посудой из высококачественного белого и цветного пластика, высокопрочного прозрачного или цветного стекла. Столовые приборы новых современных форм выполнены из металла в сочетании с цветным пластиком.

Стиль хай-тек требует правильного освещения: при слабом освещении предметы, окрашенные в холодные цвета, кажутся светлее, а теплые теряются. При использовании яркого освещения цветовое решение интерьера следует строить на контрастах (черное-белое). Данный стиль хорошо использовать для проведения национального праздника, презентации национального блюда. Если необходимо придать ресторану или кафе восточный колорит, то следует сервировать столы медной или серебряной посудой. Это направление является одним из самых востребованных и актуальных в современном интерьерном дизайне. Однако при оформлении внутреннего пространства баров, кафе и ресторанов, как правило, этот стиль в чистом виде не используется, только отдельные его элементы.

Этнические стили используются в национальных концептуальных ресторанах. Национальный интерьер (например, русский, узбекский, японский, китайский и т. д.) играет огромную роль в создании самобытной национальной атмосферы.

Кантри - деревенский стиль. Его отличает использование натуральных материалов: рваного камня, глины, керамики, дерева, изделий из лозы. Внутренняя отделка стен твердыми породами дерева, деревянные или плетеные столы и стулья, натуральные ткани,

старинные вещи, книги, перегородки в виде плетня, декорированные сухоцветом, искусственными подсолнухами, листвой и предметами деревенской кухонной утвари, создают особый колорит. Интерьеры, тяготеющие к американскому, английскому, русскому, скандинавскому, швейцарскому и другим стилям кантри, имеют свои характерные черты. Стиль кантри используют для оформления пивных баров, загородных ресторанов, клубов, кабачков. Для сервировки стола применяют посуду из толстого цветного стекла, керамики или фаянса.

Экостиль это стремление к созданию особой атмосферы единения с природой достигается использованием природных материалов, естественной цветовой гаммой. Основной девиз экостиля - экологичность. Характерно использование живых цветов и сухоцвета, композиций из них, аксессуаров из дерева, глины, янтаря, бересты и др.

Фьюжн - смешение различных стилей - современная модная тенденция. Например, классицизм в сочетании с другими стилями образует единство оформления и гармонию. Смешение самых различных стилей. Например, подлинные предметы старины или национальной культуры могут соседствовать с высокотехнологичными ультрасовременными аксессуарами стиля хай-тек.

Японский стиль. Девиз стиля – «будь чистым». В японской культуре нет стремления к роскоши, изобилию декора. Важная особенность японских интерьеров – освещение. Мягкий рассеянный свет создает ощущение блаженства. Характерна для стиля крупная клетка деревянного каркаса прослеживается в оконных рамах, дверях, раздвижных полупрозрачных перегородках. При их оформлении используют материалы: дерево, бамбук. Посуда изготавливается из фарфора, имеет простые прямоугольные или округлые формы. Стол оформляют миниатюрной веткой сакуры. Вместо столовых приборов используют палочки, располагая их на индивидуальной подставке перед каждым гостем. Палочки различаются: материалом (дерево, кость, пластмасса, металл), расцветкой, размерами, инкрустацией. В элитных ресторанах подают лакированные палочки с узором, в харчевнях – одноразовые «варибаси», выполненной из расщепленной надвое деревянной дощечки. Интерьер должен гармонировать с внешним миром, пейзажем.

Шебби Шик - это стилистическое направление, которому свойственна определенная небрежность и сумбурность, можно считать идеальным вариантом для обустройства ресторанчиков и кафе, которые позиционируются с привязкой на творчество.

Эклектика - для создания аутентичных и концептуальных интерьеров можно использовать эклектическое направление.

Английский стиль очень часто английский стиль используется для оформления внутреннего убранства баров. Ведь с помощью данного стиля можно создать атмосферу настоящего британского или ирландского паба.

Средиземноморский стиль позволяет наполнить атмосферу ресторана или кафе настоящим домашним уютом и душевной теплотой. Этот стиль, которому чужд напускной лоск, невероятно гармоничен и естественен. Заведения, интерьер которых выполнен в средиземноморском стиле, выбирают те, кто ценят спокойную и ненавязчивую обстановку.

Все виды интерьеров делятся на две группы: динамическую и статическую.

Интерьеры динамической группы объединяют внутренний объем зала, холла, лестницы, входа и наружной среды в единую композицию (раскрывают внутренний объем). Такое решение характерно для загородных ресторанов.

Для интерьеров статической группы характерно так называемое замкнутое решение внутреннего пространства зала ресторана. Этот тип интерьера используют чаще всего для тех ресторанов, которые расположены в городской черте.

Задание 1.

Определите характерные черты и особенности стиля «Классика». Предложите тип

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

Задание 2.

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

Задание 3.

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

Задание 4

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

Задание 5

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

Защита выполненного варианта с элементами презентации

Вопросы для обсуждения

Включают в себя защиту практической работы через обсуждение в рамках «дискуссии».

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.

Тема 8. Естественное и искусственное освещение

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с вопросами световых решений интерьера производственной и торговой групп помещений.

Круглый стол

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

Цель – обобщить и систематизировать сведения о параметрах светового климата и его роли в подборе типов светильников в различные функциональные группы помещений на предприятиях общественного питания.

Вопросы для обсуждения:

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 блеск при организации рабочих мест на производстве?
9. Опишите систему вечернего освещения залов в ресторане.

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

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с константами фирменного стиля, отражающимися на дизайн-концепции интерьера предприятия общественного питания.

Круглый стол с элементами презентации

на тему: «**Разработка дизайн-концепции интерьера предприятия общественного питания на примере специализированного ресторана**»

Цель – обобщить и систематизировать сведения о товарном образе, товарном знаке, бренде, имидже, дизайне меню, соответствующем стилю предприятия питания.

Методические указания:

Название предприятия (фирмы, компании) является одной из важнейших констант фирменного стиля. Название должно давать представление о сфере деятельности предприятия.

Для его известности создается оригинальное название, которое должно работать на целевую аудиторию.

Фирменное наименование — наименование юридического лица, являющегося коммерческой организацией. Оно позволяет индивидуализировать эту организацию в гражданском обороте. Регистрируется в установленном порядке, право на исключительное его использование охраняется законом.

Торговая марка (англ. trade mark - торговая марка) - торговое наименование определенного товара, производителя, дистрибьютора, которое выделяет их на рынке среди конкурентов. Это обозначение, которое помогает отличать соответствующие товары одних юридических лиц от однородных товаров и услуг других юридических и физических лиц.

Существуют четыре типа обозначения торговой марки:

- фирменное имя,
- фирменный знак,
- товарный образ,
- товарный знак.

Фирменное имя (бренд) - слово (буква) или группа слов (букв), которые легко произносятся и запоминаются. Фирменный знак (логотип) - символ, рисунок или отличительный цвет, обозначение.

Товарный образ - конкретное представление, сложившееся у потребителя под влиянием рекламы и иных источников о реально существующем или будущем товаре.

Товарный образ, представляющий собой персонифицированную торговую марку, призван вызывать у покупателя определенные ассоциации и представления в связи с рекламируемой продукцией или услугами.

Товарный знак - защищает исключительное право продавца употреблять торговое название. Товарные знаки должны быть оригинальными, выразительными, узнаваемыми среди других и увязанными с конкретной фирмой. Они становятся брендами лишь тогда, когда уже стали широко узнаваемыми.

По международным правилам товарный знак не может содержать общепринятые символы – (изображений красного креста, красного полумесяца, красного льва, красного солнца), гербы, флаги государств, изображения и подписи известных людей, а также геральдические символы и географические названия, поскольку они не могут быть объектом собственности.

Обладатель зарегистрированного товарного знака имеет исключительные права на его использование и на использование его вариантов для одних и тех же товаров или одной и той же продукции.

Товарный знак, являющийся объектом интеллектуальной собственности, охраняется законом и подлежит продаже, уступке, передаче в пользование любому юридическому или физическому лицу на основе лицензионных соглашений.

Владельцем товарного знака можно стать только после его регистрации в Государственном патентном ведомстве Российской Федерации. Право на товарный знак охраняется Законом РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».

Бренд (от норвеж. brand- клеймить огнем) - официально зарегистрированная торговая марка производителя или продавца товаров и услуг. Это определенное название, символ, знак, дизайн или их комбинация, предназначенные для идентификации товаров или услуг данной фирмы, чтобы их можно было отличить от продуктов конкурентов. В этом значении понятие «бренд» охватывает вид товаров или услуг (с характеристиками их потребительских преимуществ), реализуемых под конкретной торговой маркой. Исследования свидетельствуют о том, что бренды использовались еще древнеегипетскими, древнегреческими и древнекитайскими ремесленниками.

Брендинг - имиджевая реклама, продвижение какой-либо торговой марки, ставящее своей целью повышение ее узнаваемости на потребительском рынке.

Слоган (от англ. slogan - лозунг, призыв) - короткий лозунг или рекламный девиз,

отражающий качество продукта, обслуживания, направление деятельности туристской фирмы, часто в образной, иносказательной или абстрактной форме. Слоган должен быть кратким и легко произноситься, а также соответствовать общей рекламной теме.

При графическом оформлении названия необходимо учесть элементы фирменного стиля, как цвет, шрифт, контраст.

Фирменные цвета необходимо выбирать исходя из общеизвестных влияний цветов на эмоции человека. Цвета имеют определенное психологическое воздействие.

Начертание шрифта должно быть одновременно легко читаемым, привлекательным, узнаваемым и неповторимым.

Выбирать следует, учитывая близость к сложившимся стереотипам целевой аудитории и впечатление, которое необходимо создать. Как в торговой марке, так и в логотипе можно использовать несколько цветов.

Контрастные сочетания цветов акцентируют внимание.

Имидж (от лат. *imago* - образ, подобие) - представление, образ, формируемый в общественном мнении о каком-либо человеке, фирме, товарном продукте посредством целого ряда информационных приемов и технологий, в том числе через СМИ. Формирование имиджа может осуществляться при помощи рекламы, публичных рилейшнз и др.

Имидж выстраивается на основе наиболее броских, запоминающихся характеристик субъекта, фирмы, товара, которые иногда могут носить неадекватный, даже случайный характер по отношению к своему реальному носителю.

Имидж корпоративный - целенаправленно сформированный образ фирмы (корпорации) в представлении аудитории, выделяющий определенные ценностные характеристики, призванный оказывать психологическое воздействие на потребителей в целях рекламы. Корпоративный имидж создается основной деятельностью предприятия и целенаправленной рекламной-информационной работой.

Корпоративный имидж включает ряд принципов:

- неизменность названия;
- ассоциацию с выпускаемой продукцией;
- краткость, благозвучность, эстетичность, неповторимость названия, а также приемлемость его для иностранцев и др.

Позитивный корпоративный имидж повышает конкурентоспособность фирмы, привлекает потребителей и партнеров, ускоряет продажи.

Фирменный стиль меню ресторанов. Меню – это оригинальная «программа» заведения, которая предусматривает: дизайн, шрифт, бумагу, положительное составление и оформление. Такая задача, как совместимость разных блюд, напрямую взаимосвязана с меню. Успешно разработанный дизайн меню полагает внимание к сочетаемости пунктов, если они введены в каждодневное применение на долгий период времени.

Меню должно быть удобным, симпатичным, идеальным с точки зрения грамотности.

Дизайн меню может сделать из невыгодных блюд меню самые популярные, приносящие владельцу существенную прибыль.

Дизайн меню, является волшебным средством перевоплощения обыкновенного меню в инструмент высокоэффективной торговли, базируется на следующих факторах:

- точное планирование всех пунктов меню;
- психология заказчиков;
- ценовой обзор;
- определение «выигрышных» и «невыгодных» блюд.

Перечень блюд в меню должен рассматривать вкусы возможных посетителей, дабы получить желаемую прибыль.

Цены обязаны устраивать непрерывных посетителей и не отпугивать случайных.

А оформление меню должно привлекать внимание, вызывать мечты испробовать те либо иные блюда. Успешное оформление вызывает у посетителя разные ассоциации, влияет на самочувствие, а значит, и на выбор. Если содержание меню приглянулось посетителю, то он непременно изучит его вдоль и поперек. В памяти непременно останутся наименования тех блюд, которые посетитель не испробовал и в будущем он захочет прийти в ресторан еще раз и насладиться новыми блюдами.

Оформление меню – это, можно сказать, упаковка, в которой содержится презент.

Чтобы добраться до презента, необходимо как следует исследовать упаковку.

Особенно удобны следующие варианты дизайна меню: перечень блюд, расположенный на одной странице, но «главные» блюда обязаны располагаться на верхней половине листа; перечень блюд, расположенный на 2-х листах (развороте). При этом форма и размер могут быть самыми многообразными.

Впрочем, следует учесть, что слишком огромные размеры затрудняют просмотр посетителем меню. Также не следует делать меню маленьким, мелкий шрифт сложно читать.

На двухстраничном меню «главные» блюда обязаны располагаться в верхнем правом углу.

Меню может располагаться на 3 листах. В этом случае главные блюда обязаны располагаться на верхней части центрального листа.

Дизайн меню – это не только перечень блюд и оформление. Дизайн – это разработка, а в неё неукоснительно входят цены. Они могут быть высокими и низкими, основное, чтобы они устраивали заказчика и были доступны. Так что при установлении цены в меню нужно рассматривать средний уровень прибылей жителей вашего города.

Таким образом, дизайн меню полагает внимание к таким факторам, как перечень блюд, оформление меню и цены.

Дизайн меню связан с интерьером ресторана самым тесным образом. Роскошная отделка требует роскошного оформления меню, высоких цен и больше чем примитивно добротное обслуживание. Более простая отделка заведения полагает больше скромный дизайн меню, гораздо больше низкие, чем в первом случае, цены. Обслуживание должно быть на высоком уровне, никаких излишеств в данном случае не предполагается.

При составлении меню нужно постараться учесть вкусы всех типов посетителей: пожилые люди, люди среднего возраста, молодые люди, подростки, дети. В меню обязаны быть блюда, которые, по заблаговременным прогнозам, непременно придутся по вкусу тому либо другому типу посетителей.

Внимание к процессу разработки дизайна меню полагает изучение основных составляющих работы ресторана.

Неукоснительно необходимо обратить внимание на следующие факторы:

- параметры кухни;
- присутствие нужного оборудования;
- степень подготовки обслуживающего персонала;
- интерьер помещения;
- месторасположение ресторана.

Меню можно периодически всецело либо отчасти менять.

Дизайн меню должен быть настоящим шедевром искусства, иначе не будет надлежащего воздействия на посетителя.

Задание: Вы решили открыть полносервисный ресторан национальной кухни. Разработайте концептуальную модель организации ресторана с описанием специфики данного этно-стиля:

Варианты:

1. Русский
2. Китайский
3. Японский

4. Индийский
5. Греческий
6. Итальянский
7. Испанский
8. Мексиканский
9. Скандинавский
10. Немецкий
11. Французский
12. Американский

Ход работы:

1. Работа проходит в группах по выбранным заданиям.
2. Каждая группа представляет свой «Дизайнерский проект», который должен содержать:

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

3. Студентам предлагается разработать:

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

Защита выполненной работы каждой группой студентов.

Выводы по занятию - оценка работы студентов, анализ результативности.

Дискуссионные вопросы

Включают в себя защиту практической работы через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Представьте дизайнерский проект русского ресторана
2. Представьте дизайнерский проект китайского ресторана
3. Представьте дизайнерский проект японского ресторана
4. Представьте дизайнерский проект индийского ресторана
5. Представьте дизайнерский проект греческого ресторана
6. Представьте дизайнерский проект итальянского ресторана
7. Представьте дизайнерский проект испанского ресторана
8. Представьте дизайнерский проект мексиканского ресторана
9. Представьте дизайнерский проект скандинавского ресторана
10. Представьте дизайнерский проект немецкого ресторана
11. Представьте дизайнерский проект французского ресторана
12. Представьте дизайнерский проект американского ресторана

Тема 10. Элементы декорирования интерьера

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с вопросами декоративного оформления помещений предприятия общественного питания, подбором соответствующей мебели, посуды, столового белья, текстильных материалов в интерьере.

Круглый стол

на тему: «Рынок профессиональной мебели, посуды и аксессуаров»

Цель – ознакомиться с современными направлениями в оснащении предприятий питания профессиональной мебелью, посудой и различными аксессуарами.

Вопросы для обсуждения:

1. Мебель. Структурные характеристики.
2. Требования к профессиональной мебели и её современные виды.
3. Отличие профессиональной посуды для предприятий питания от бытовой.
4. Роль столового фарфора. Модные тенденции. Отбор фарфора.
5. Профессиональное стекло: критерии выбора. Ведущие бренды.
6. «Теория бокалов» Георга Риделя.
7. Барное стекло – отличительные особенности.
8. Требования к столовым приборам.
9. Профессиональная сервировка.
10. Металлическая и керамическая посуда.
11. Бумажные аксессуары для ресторанов.
12. Текстиль: подбор тканей для столового белья.
13. Модные тенденции форменной одежды персонала ресторана.
14. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания.
15. Произведения искусства в интерьере ресторана

Задания для самостоятельной работы

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

Desing,

- составление списка необходимой посуды и аксессуаров для ресторана согласно своего варианта. Исходя из заданного варианта, составьте список необходимой посуды и аксессуаров, соответствующих выбранной концепции (от 20-40 наименований). Используя справочник «Пульс цен», каталоги и интернет-прайсы профессиональной посуды для ПОП, заполните таблицу 1 и просчитайте итоговую сумму необходимой посуды для данного предприятия (на фарфор и стекло заложить 5 % на брак и бой).

Номер варианта

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

Таблица 1 - Список необходимой посуды и аксессуаров для ресторана

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

Вопросы для самопроверки

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

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

Тема 11. Фитодизайн в общественном питании

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с вопросами использования элементов природы при оформлении интерьеров функциональных групп помещений предприятий общественного питания.

Круглый стол с элементами презентации

на тему «**Оформительское направление с использованием концепции «природного стиля» в дизайне среды залов современных предприятий общественного питания»**

Цель – обобщить и систематизировать сведения о приемах объединения интерьера и природы. Ознакомиться с особенностями использования отдельных элементов, создания композиций, а также зеленых зон и зимних садов.

Методические указания

Флористическое оформление имеет два основных направления:

1. оформление интерьера в целом (интерьерный флор-декор). Его объектами могут быть любые элементы предприятия: вестибюль, холл, лестница, колонны, арки, зеркала, фонтан и т.д.;
2. декорирование столов (сервировочный флор-декор). Его объекты - скатерти, салфетки, приборы и блюда.

Наиболее распространена сейчас сложная техника интерьерного флор-декора, включающая цветы живые, искусственные и сухоцветы с добавлением живых кадочных и экзотических растений, а также различных аксессуаров: фигурок животных и птиц, металлических и стеклянных шаров, бус, других изделий из природных и отделочных материалов.

К основным понятиям флор-декора относятся:

Букет - красиво подобранные и скрепленные цветы.

Композиция - сочетание живописно размещенных цветов, веток, корней и т.п.

Аранжировка - готовая композиция или процесс составления букета. Общими принципами аранжировки являются:

1. простота, лаконичность, использование растительного материала, тщательно подобранного по окраске и форме;
2. свободное размещение цветов с использованием растений разной высоты;
3. сохранение естественной формы (по возможности) и положения растений, а также использование наклонных, изогнутых и ломаных линий;
4. предпочтение асимметричному размещению цветов в вазе, особенно низкой;
5. четкость, красота и изящество линий;
6. гармония цветов и вазы по окраске, форме, размеру;
7. соответствие композиции окружающей обстановке.

В зависимости от интерьера ресторана и характера торжества различают пять стилей создания флористических композиций: вегетативный, декоративный, параллельный, формо-линейный, «форма».

Для вегетативного стиля характерно использование фруктов, овощей, камней, ягод. Вазой для цветов может служить патиссон, разрезанные арбуз или дыня.

Декоративный стиль характеризуется ниспадающими и круглыми букетами, которыми обычно украшают свадебные столы. В этом же стиле оформляются объемные букеты и композиции в виде полумесяца или звезды.

Параллельный стиль отличается тем, что растения одного вида устанавливаются горизонтальными или диагональными рядами, применяется при оформлении свадебных и других торжеств.

Формо-линейный стиль характеризуется минимализмом. За основу композиции берется какой-либо оригинальный цветок или изогнутая ветвь. Композиции в этом стиле создаются для оформления интерьеров в стиле хай-тек.

Стиль «форма» используется флористами в повседневной работе и при оформлении банкетов. Композиции создаются с помощью специальных оазисов разных форм (треугольников, шаров, звезд, сердец, пирамид).

Подбирая щеточную композицию, необходимо обеспечить сочетание растений с фактурой и цветом скатерти, посуды. Они могут быть контрастными по цвету, но сочетаться по стилю.

Для оформления банкетов в ресторане дизайнеры используют специальные решения: скульптурные украшения, подсвечники, искусственные деревья, гирлянды из цветов, декоративные изделия из полудрагоценных камней и металлов.

Аранжировка цветов основывается на принципах совместимости оттенков, соразмерности форм, пропорциональности и уравновешенности, но в то же время она применяет эти принципы для того, чтобы создать весьма простые, но эффектные сочетания красок и фактур.

Живые и сухие цветы предлагают бесчисленные возможности для создания художественных композиций, которые можно использовать как элемент интерьера предприятий индустрии гостеприимства.

Для оформления вестибюлей, холлов, лестничных площадок можно использовать пальмы, кактусы, юкки, а также композиции из сухоцвета, искусственных и срезанных цветов.

Необычная композиция для холла - надетые друг на друга цветочные кольца разной окраски и фактуры. Они привлекают оригинальностью замысла и четким геометрическим рисунком.

Задание: подготовка имидж-экспозиции – Art – Table

Группа из 3-5 человек накрывают стол на четыре персоны. Длина, или диаметр его не более 1 м.

Стол должен соответствовать четырем направлениям следующих тематик:

1. Национально-историческое
2. Авангардное
3. Фантазийное (фэнтэзи)
4. Литературно-художественное.

Оценивается:

1. сервированный и полностью подготовленный к обслуживанию тематический стол,
2. меню,
3. карта вин.

Каждая команда представляет свою экспозицию в любой форме:

- проза,
- песни,

- баллады,
- стихи и т.д.
- знание блюд из подготовленного меню строго обязательно.
- приветствуется подбор и обоснование напитков.

При оценке стола «Art – table» учитываются следующие аспекты:

1. Приветствие. Защита имидж-экспозиции.
2. Раскрытие тематики стола.
3. Функциональность сервировки.
4. Представленный фирменный стиль и дизайн.
5. Оригинальность идеи.
6. Поиск новых направлений в работе ресторатора.

Защита имидж-экспозиции длится не более 10 минут. Вы можете представить запись музыкального сопровождения и слайды, соответствующие тематике стола, которые будут показаны на экране во время выступления.

Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия тематического стола и фамилией участников.

Вопросы для обсуждения

Включают в себя защиту практической работы через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Специфика и компоненты фитодизайна.
2. Особенности флор-декора на предприятии питания.
3. Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве.
4. Лед в оформлении ресторана.
5. Текстиль: подбор тканей для столового белья.
6. Модные тенденции форменной одежды персонала ресторана.
7. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания.
8. Техника интерьерного вегетативного стиля, практикуемого при оформлении залов современных предприятий общественного питания
9. Техника интерьерного декоративного стиля, практикуемого при оформлении залов современных предприятий общественного питания
10. Техника интерьерного параллельного стиля, практикуемого при оформлении залов современных предприятий общественного питания
11. Техника интерьерного формо-линейного стиля, практикуемого при оформлении залов современных предприятий общественного питания
12. Техника интерьерного «форма» стиля, практикуемого при оформлении залов современных предприятий общественного питания

Задания для самостоятельной работы

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка докладов на темы:
 1. Озеленение как особый вид декоративно-оформительского искусства
 2. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – интерьер раскрывается на природу
 3. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – природа входит в интерьер
 4. Устройство зимних садов.
 5. Эко-стиль как одно из современных направлений организации внутреннего пространства залов предприятия питания

Вопросы для самопроверки

1. Опишите принципы подбора растений для оформления функциональных групп помещений предприятия общественного питания
2. Охарактеризуйте группы растений по декоративным свойствам, используемых при оформлении функциональных групп помещений предприятия общественного питания

3. Опишите технику интерьерного флор-декора
4. Роль декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьеров
5. Связь типа предприятия с применяемыми элементами декоративно-прикладного искусства
6. Функции предметов декоративно-прикладного искусства. Материалы декора и виды
7. Роль растений в убранстве зала
8. Специфика экостиля в оформлении залов предприятия общественного питания и его актуальность в современных условиях

Критерии оценки круглого стола:

1,0 баллов выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

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

0,4 баллов выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

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

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум
(подпись)

Приложение 9

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

Темы эссе по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания»

Эссе – прозаическое сочинение небольшого объема и свободной композиции, выражающее индивидуальные впечатления и соображения по конкретному вопросу и не претендующее на определяющую трактовку предмета.

Во вступлении и заключении должно фокусироваться внимание на проблеме. Необходимы логичность и целостность работы. Стилль изложения отражает особенности личности.

Тема 12 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: - налитная 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).

Критерии оценки:

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

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

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

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

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум

(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

Темы рефератов

по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания»

Тема 4. Цвет в интерьере

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

Тема 5. Основы проектной графики

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

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

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

Тема 7. Стиль в интерьере

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

- Загадка востока.

Тема 8. Естественное и искусственное освещение

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

Тема 11. Фитодизайн в общественном питании

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

Тема 12. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Тематика рефератов, докладов, эссе:

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

При проверке реферата преподавателем оцениваются:

1. Знания и умения на уровне требований стандарта конкретной дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.
2. Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов).
3. Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).
4. Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).
5. Использование литературных источников.
6. Культура письменного изложения материала.
7. Культура оформления материалов работы.

При защите реферата оцениваются:

1. Содержание печатного варианта реферата:
 - а) Полнота теоретической части,
 - б) Корректность выполнения практической части реферата,
 - в) Обоснованность разработанных рекомендаций.
2. Оформление печатного варианта реферата.
3. Презентация результатов реферата: оформление слайдов и сложность исполнения
4. Доклад
5. Ответы на вопросы

Критерии оценки выполнения рефератов:

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

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

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

Составитель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум
(подпись)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа