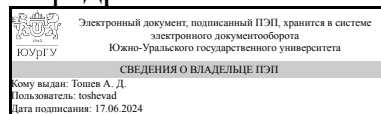


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



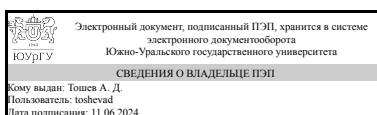
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.08 История ресторанного дизайна  
для направления 43.03.01 Сервис  
уровень Бакалавриат  
профиль подготовки Ресторанный сервис  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

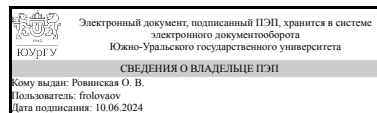
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель: выявление типологических особенностей формирования и трансформаций ресторанного дизайна в Российской и международной практике. Задачи: — ознакомиться с дизайном, как родом деятельности, основными понятиями дизайна; — выявить специфику исторической трансформации ресторанного дизайна; — систематизировать структурно-семантические признаки, отличающие объемно-пространственное решение и среду ресторанных заведений от других общественных пространств в прошлом и настоящем; — структурировать представления обо всем спектре ресторанных заведений.

## Краткое содержание дисциплины

Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                                                         | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили;<br>Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;<br>Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса |
| ПК-4 ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания           | Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили;<br>Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;<br>Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана                                                                                                       | Перечень последующих дисциплин, видов работ            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Иностранный язык,<br>Концептуальные решения в ресторанном сервисе,<br>Технология работы службы питания и напитков,<br>Организация предпринимательской деятельности, | Производственная практика (преддипломная) (10 семестр) |

|                                                                                                                                                                                                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Философия,<br>История России,<br>Основы российской государственности,<br>Культурология,<br>Деловое общение и основы теории<br>коммуникации,<br>Технология продукции общественного питания,<br>Деловой иностранный язык |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина                                  | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Технология работы службы питания и напитков | <p>Знает: технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания;</p> <p>Умеет: осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</p> <p>Имеет практический опыт: организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания, организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания</p> |
| Культурология                               | <p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | <p>этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Основы российской государственности          | <p>Знает: - фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе;- особенности современной политической организации российского общества;- фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития Умеет: - адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям;- находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; -проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; Имеет практический опыт: - осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;- аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера;- самостоятельного критического мышления.</p> |
| Концептуальные решения в ресторанном сервисе | <p>Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | <p>составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанный бизнес, способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанный бизнес осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанный бизнес Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанный бизнес; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанный бизнес; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Технология продукции общественного питания | <p>Знает: экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования, структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования Умеет: правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; Имеет практический опыт: внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового</p> |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | оборудования, расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Философия                | <p>Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний), содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности</p> <p>Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Деловой иностранный язык | <p>Знает: основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные параметры языка конкретной специальности в деловом общении., основы межкультурной деловой коммуникации, основные принципы поведения в поликультурном социуме для решения учебно-деловых задач. Умеет: создавать устные и письменные тексты, соответствующие конкретной ситуации делового общения; реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по деловому общению., проявлять толерантность, эмпатию, открытость и дружелюбие при общении с представителями другой культуры; предупреждать возникновение стереотипов, предубеждений по отношению к собственной культуре; выступать в роли медиатора культур.</p> <p>Имеет практический опыт: стратегий рефлексии и самооценки в целях самосовершенствования личных качеств и достижений; презентационными технологиями для предъявления информации; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий., эффективно сотрудничать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения учебно-деловых задач.</p> |
| Иностранный язык         | Знает: основные фонетические, лексико-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | <p>грамматические, стилистические особенности изучаемого языка и его отличие от родного языка; особенности собственного стиля овладения предметными знаниями; основные различия письменной и устной речи, закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. Умеет: продуцировать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов; выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка., методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Имеет практический опыт: использования учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; , общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения.</p> |
| Организация предпринимательской деятельности | <p>Знает: правовые аспекты предпринимательской деятельности Умеет: применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса Имеет практический опыт: в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| История России                               | <p>Знает: - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию., - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций Умеет: - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию, - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение- воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию Имеет практический опыт: - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы, - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям; - взаимодействия в поликультурной и</p>                    |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Деловое общение и основы теории коммуникации | Знает: основы планирования сервиса, основы планирования сервиса Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса |

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                                                                            |             | Номер семестра                     |
|                                                                            |             | 9                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 72          | 72                                 |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 8           | 8                                  |
| Лекции (Л)                                                                 | 4           | 4                                  |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 4           | 4                                  |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 0           | 0                                  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 59,75       | 59,75                              |
| Изучение литературы                                                        | 59,75       | 59,75                              |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 4,25        | 4,25                               |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | зачет                              |

#### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                                      | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---|----|----|
|           |                                                                       | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Дизайн ресторана: общая характеристика, особенности и составные части | 2                                         | 1 | 1  | 0  |
| 2         | История развития ресторанного дизайна: мировые тренды                 | 2                                         | 1 | 1  | 0  |
| 3         | История развития ресторанного дизайн в России                         | 4                                         | 2 | 2  | 0  |

##### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия               | Кол-во часов |
|----------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1        | 1         | Дизайн ресторана: общая характеристика, особенности и составные части | 1            |

|   |   |                                                                                     |   |
|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2 | 2 | История развития ресторанного дизайна: мировые тренды                               | 1 |
| 3 | 3 | История ресторанного дизайна в России: развитие ресторанного интерьера и экстерьера | 2 |

## 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара    | Кол-во часов |
|-----------|-----------|------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 1         | Дизайн ресторана: общая характеристика, особенности и составные части  | 1            |
| 2         | 2         | История развития ресторанного дизайна: мировые тренды                  | 1            |
| 3         | 3         | История ресторанного дизайна в России: развитие ресторанного интерьера | 2            |

## 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

## 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС      |                                                                            |         |              |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Подвид СРС          | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| Изучение литературы | См. список рекомендованной литературы                                      | 9       | 59,75        |

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия          | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                    | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|--------------------------------------------|-----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 9        | Текущий контроль | Презентация "Дизайн российского ресторана" | 1   | 30         | Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов | зачет            |
| 2    | 9        | Текущий контроль | Презентация "Дизайн зарубежного ресторана" | 1   | 30         | Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов | зачет            |
| 3    | 9        | Бонус            | Бонус за посещаемость                      | -   | 5          | Бонус в 5 баллов начисляется при 100 % посещаемости в течение семестра без опозданий.        | зачет            |
| 4    | 9        | Бонус            | Бонус за своевременное выполнение всех     | -   | 10         | 10 баллов                                                                                    | зачет            |

|   |   |                          |                                      |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|---|---|--------------------------|--------------------------------------|---|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   |                          | заданий, активную работу на занятиях |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
| 5 | 9 | Промежуточная аттестация | зачет                                | - | 40 | Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов. | зачет |

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| зачет                        | Аттестационное мероприятие (промежуточная аттестация) - ЗАЧЕТ. Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов. | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                 | № КМ |   |   |   |    |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|----|
|             |                                                                                                                                                                                                                                                     | 1    | 2 | 3 | 4 | 5  |
| УК-5        | Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; | +    |   | + |   | +  |
| УК-5        | Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;                                                                                                                                                             | +    |   | + |   | +  |
| УК-5        | Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса                                                                                                                                                               | +    |   | + |   | +  |
| ПК-4        | Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; |      |   | + |   | ++ |
| ПК-4        | Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;                                                                                                                                                             |      |   | + |   | ++ |
| ПК-4        | Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса                                                                                                                                                               |      |   | + |   | ++ |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

## **Печатная учебно-методическая документация**

### *а) основная литература:*

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015
2. Архитектура, строительство, дизайн [Текст] учебник для вузов и сред. спец. учеб. заведений по направлениям "Архитектура" и "Стр-во" В. И. Бареев и др.; под общ. ред. А. Г. Лазарева. - 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 316, [1] с. ил.
3. Ландшафтный дизайн первый в России журн. о ландшафтн. дизайне и декор. садоводстве : 12+ ЗАО "Издат. центр "Зеркало" журнал. - М., 2001-
4. Ткачев, В. Н. Архитектурный дизайн: Функциональные и художественные основы проектирования [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 052400 Дизайн В. Н. Ткачев. - М.: Архитектура-С, 2006. - 350 с. ил.

### *б) дополнительная литература:*

1. Дизайн архитектурной среды [Текст] учеб. для вузов по направлению 521700 "Архитектура" и специальности 630100 "Архитектура" Г. Б. Минервин и др. - М.: Архитектура-С, 2007. - 502, [1] с. ил.
2. Минервин, Г. Б. Основы проектирования оборудования для жилых и общественных зданий (принципы формообразования, основные типы и характеристики) Учеб. пособие по специальности 290200 "Дизайн архитектурной среды" направления 630100 "Архитектура" Г. Б. Минервин; Моск. архитектур. ин-т (Гос. акад.). - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Архитектура-С, 2004. - 111, [1] с. ил.

### *в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

1. PR в России междунар. проф. журн. Изд. дом "Соврем. экономика" журнал. - М., 2001-2014
2. Архитектура. Строительство. Дизайн офиц. журн. ВАК РФ Междунар. Ассоц. Союзов Архитекторов, Союз моск. архитекторов, Архит.-строит. центр "Дом на Брестской" журнал. - М., 1994-

### *г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Курс «История ресторанного дизайна» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») <https://edu.susu.ru/>
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

### *из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

1. Курс «История ресторанного дизайна» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») <https://edu.susu.ru/>
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

## **Электронная учебно-методическая документация**

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|----------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Журналы        | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-3822-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152315">https://e.lanbook.com/book/152315</a> |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий                     | № ауд.    | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекции                          | 325 (3)   | Компьютер, проектор, экран                                                                                                                       |
| Самостоятельная работа студента | ДОТ (ДОТ) | Компьютер с выходом в интернет                                                                                                                   |
| Зачет                           | 325 (3)   | Мультимедийное оборудование                                                                                                                      |
| Практические занятия и семинары | 325 (3)   | Компьютер, проектор, экран                                                                                                                       |