

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.03 История ресторанного дизайна
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

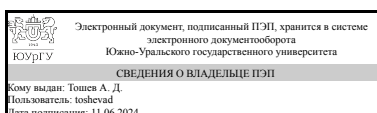
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

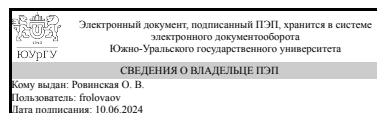
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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
ПК-4 ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	Знает: - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Умеет: - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана Имеет практический опыт: - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.28 Процессы и аппараты пищевых производств, 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания	1.Ф.07 Проектирование предприятий общественного питания, ФД.03 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования, 1.О.27 Холодильная техника и технология в общественном питании

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

Дисциплина	Требования
1.О.28 Процессы и аппараты пищевых производств	Знает: Основные технологические процессы, применяемые в пищевом

	производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования пищевых производств, основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования пищевых производств Умеет: Находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве, находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве Имеет практический опыт: Методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства, методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства
1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания	Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		6
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72

<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	35,75	35,75
Изучение литературы	35,75	35,75
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	8	4	4	0
2	История развития ресторанного дизайна: мировые тренды	8	4	4	0
3	История развития ресторанного дизайн в России	16	8	8	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	4
2	2	История развития ресторанного дизайна: мировые тренды	4
3	3	История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного интерьера	4
4	3	История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного экстерьера	4

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	4
2	2	История развития ресторанного дизайна: мировые тренды	4
3	3	История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного интерьера	4
4	3	История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного экстерьера	4

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	6	35,75

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	6	Текущий контроль	Презентация "Дизайн российского ресторана"	1	30	Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов	зачет
2	6	Текущий контроль	Презентация "Дизайн зарубежного ресторана"	1	30	Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов	зачет
3	6	Бонус	Бонус за посещаемость	-	5	Бонус в 5 баллов начисляется при 100 % посещаемости в течение семестра без опозданий.	зачет
4	6	Бонус	Бонус за своевременное выполнение всех заданий, активную работу на занятиях	-	10	10 баллов	зачет
5	6	Промежуточная аттестация	зачет	-	36	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
ПК-4	Знает: - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана	+	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса.	+	+	+	+	+

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

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

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

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: https://e.lanbook.com/book/152315

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
Практические занятия и семинары	325 (3)	Компьютер, проектор, экран
Самостоятельная работа студента	ДОТ (ДОТ)	Компьютер с выходом в интернет
Лекции	325 (3)	Компьютер, проектор, экран
Зачет	325 (3)	Мультимедийное оборудование