



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

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания

Учебно-методического совета

от «26» сентября 2017г. № 1

Председатель УМС  Г.Л. Авагян

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2015 г.

**Б1.В.ДВ.06.02 ИНТЕРЬЕР ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**

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

**Направленность (профиль)**  
**«Технология организации ресторанного дела»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар  
2017

**Рецензенты:**

1. Авагян Ю.Г., к.т.н., доцент кафедры менеджмента Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры организации питания и сервиса КубГТУ

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

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

**Задачи дисциплины** – выработка представлений об основных стилях, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания, изучение основных понятий, терминов и определений в области дизайна общественного питания, общих требований к проектированию, габаритам и пропорциям помещений, предметно-пространственной организации интерьера, внутренней отделки и цветовому решению помещений, обеспечивающими решение творческих задач по выработке собственной дизайн-концепции.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

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

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от «10» сентября 2017 г. № 2

Зав. КТП, к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

С.Н. Диянова

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>  | <b>4</b>  |
| 1.1 Цель дисциплины.....  | 4         |
| 1.2 Учебные задачи дисциплины .....   | 4         |
| 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования) .....  | 4         |
| 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы.....   | 4         |
| 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....  | 5         |
| 1.6 Формы контроля .....  | 7         |
| 1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....  | 7         |
| <b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>  | <b>8</b>  |
| <b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>  | <b>13</b> |
| <b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>   | <b>13</b> |
| 4.1 Рекомендуемая литература .....  | 13        |
| 4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....  | 14        |
| 4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....              | 15        |
| 4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....   | 15        |
| 4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов) .....   | 15        |
| <b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>   | <b>23</b> |
| <b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>  | <b>24</b> |
| 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО.....  | 24        |
| 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....  | 25        |
| 6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО..... | 25        |
| <b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>   | <b>35</b> |
| <b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>                                  | <b>37</b> |

### Приложения:

1. Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения
2. Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### 1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» является:

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

### 1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

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

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

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 «Интерьер предприятий общественного питания» относится к вариативной части дисциплин по выбору учебного плана.

### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Дисциплина «Интерьер предприятий общественного питания» относится к вариативной части учебного плана к дисциплинам по выбору.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Технология ресторанного сервиса», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Технология и организация рабочих процессов», «Производственная и пожарная безопасность», «Охрана труда в отрасли», «Инженерная компьютерная графика»

Для успешного освоения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания», студент должен:

1. **Знать:** специфику обработки информации из различных источников, её структурирования и оформления в доступном для других виде, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; структуру производства предприятий питания, особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей. (ОК-5, ПК -2, ПК-6, ПК-15, ПК-27)

2. **Уметь:** организовать свой труд, оценивать результаты своей деятельности, участвовать в работе над инновационными проектами, используя методы исследовательской деятельности, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование, проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям, обеспечить эффективную работу предприятий питания по производству и реализации продукции (ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-25)

3. **Владеть** культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, систематизации, постановки целей и выбору путей их достижения, методами расчета потребности предприятий питания, рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-18)

Изучение дисциплины «Интерьер предприятия общественного питания» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Проектирование предприятий общественного питания», «Бизнес-моделирование предприятий общественного питания», «Коммерческая деятельность», «Организация предпринимательской деятельности».

| Показатели объема дисциплины  | Всего часов по формам обучения |         |
|---|--------------------------------|---------|
|   | Очная                          | Заочная |
| Объем дисциплины в зачетных единицах  | 6 ЗЕТ                          |         |
| Объем дисциплины в часах  | 216                            |         |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего         | 74,35                          | 38,35   |
| 1.Аудиторная работа (Ауд), всего:   | 72                             | 36      |
| в том числе:  |                                | -       |
| лекции, в том числе интерактивные ( )   | 28                             | 16      |
| лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )                           | -                              | -       |
| практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )             | 44 (16)                        | 20 (6)  |
| 2.Электронное обучение (Элек.)  | -                              | -       |
| 3.Индивидуальные консультации (ИК)  | -                              | -       |
| 4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)                        | -                              | -       |
| 5.Консультация перед экзаменом (КЭ)   | 2                              | 2       |
| 6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк) | 0,35                           | 0,35    |
| Самостоятельная работа (СР). всего:   | 141,65                         | 177,65  |
| в том числе:  |                                |         |
| самостоятельная работа в семестре (СРс)                                       | 108                            | 171     |
| самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)                         | 33,65                          | 6,65    |

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие профессиональные компетенции:

**ОК-3** – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате освоения компетенции **ОК- 3** студент должен:

**1. Знать:** основы экономических знаний в сфере ресторанного бизнеса.

**2. Уметь:** использовать основы экономических знаний при требуемых расчетов для обоснования решений по оформлению интерьеров предприятий общественного питания.

**3. Владеть:** способностью использовать основы экономических знаний для обоснования экономической эффективности принимаемых решений в области создания определенного интерьера в предприятии общественного питания.

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию

В результате освоения компетенции **ОК-7** студент должен:

**1. Знать:** пути повышения своей квалификации и мастерства в основах деятельности предприятия общественного питания по созданию интерьера.

**2. Уметь:** критически оценивать свои достоинства и недостатки в плане разработки определенного стиля по оформлению интерьера предприятия общественного питания.

**3. Владеть:** выбором средств развития достоинств и устранения недостатков в плане разработки интерьерных решений для предприятия общественного питания.

**ОПК-1** - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате освоения компетенции **ОПК-1** студент должен:

**1. Знать:** правила использования информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**2. Уметь:** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных.

**3. Владеть:** выбором требуемого формата предоставления собранных сведений по оформлению современных интерьеров предприятий общественного питания с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**Вид деятельности:** проектная.

**Профессиональные задачи:**

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.

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

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

**1. Знать:** экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов.

**2. Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса.

**3. Владеть:** методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.

**ПК-29** – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

В результате освоения компетенции **ПК-29** студент должен:

**Знать:** виды проектов и этапы проектирования предприятия общественного питания, стили оформления функциональных групп помещений.

**Уметь:** вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

**Владеть:** оценкой результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.).

### **1.6 Формы контроля**

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

Промежуточная аттестация проводится в 7 семестре – экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7. Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 1

| Наименование раздела дисциплины (темы)   | Содержание  | Формируемые компетенции         | Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)   | Образовательные технологии |
|--|---|---------------------------------|---|----------------------------|
| 1  | 2   | 3                               | 4   | 5                          |
| <i>Семестр 7</i>   |   |                                 |   |                            |
| Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию                     | Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств искусственно создаваемой предметно-пространственной среде человека. Понятие об общественном интерьере  | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> основные понятия об общественном интерьере<br><b>Уметь:</b> подбирать элементы декорирования интерьера<br><b>Владеть:</b> общими требованиями к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств предметно-пространственной среде   | Лекция,<br>Круглый стол    |
| Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания | Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды<br><b>Уметь:</b> выделить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания<br><b>Владеть:</b> методикой анализа существующего интерьера предприятия общественного питания с точки зрения грамотного решения композиции | Лекция,<br>Круглый стол    |



| 1   | 2   | 3                               | 4  | 5   |
|---|---|---------------------------------|--|---|
| 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 | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> основные виды композиции: фронтальную, пространственную, глубинно-пространственную<br><b>Уметь:</b> определить и осуществить этапы, связанные с оформлением предметно-пространственной организации интерьера<br><b>Владеть:</b> методикой анализа средств гармонизации композиции  | Лекция, Кейс-стади с элементами дискуссии, Тестирование |
| 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                                  | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> основы колористики<br><b>Уметь:</b> выделить роль цвета в интерьера<br><b>Владеть:</b> спецификой колористических решений интерьеров объектов общественного питания  | Лекция, Круглый стол, Тестирование                      |
| Тема 5 Основы проектной графики                         | Основы проектной графики: ортогональные, перспективы. Краткая характеристика инженерно-конструктивных решений, составляющих базу разрабатываемой среды  | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> основы проектной графики<br><b>Уметь:</b> оценивать качество и правильность чертежей, планов, разрезов, развертки стен, связанных с объемно-планировочной и предметно-пространственной композицией интерьера предприятия общественного питания<br><b>Владеть:</b> методикой принятия инженерно-конструктивных решений, составляющих базу разрабатываемой среды | Лекция, Кейс-стади с элементами дискуссии               |

| 1  | 2   | 3                               | 4  | 5  |
|--|---|---------------------------------|--|--|
| 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 | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> психологию восприятия интерьера как среды.<br><b>Уметь:</b> осуществлять предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера<br><b>Владеть:</b> методикой формирования отдельных функциональных зон и их организацией с учетом габаритов и пропорций помещений   | Лекция, Кейс-стади с элементами дискуссии                            |
| Тема 7 Стиль в интерьере   | Краткая характеристика больших стилей. Стиль в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности   | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> характеристику современных стилевых направлений в интерьере предприятий общественного питания<br><b>Уметь:</b> оценивать модные тенденции современности в области дизайна предприятий общественного питания<br><b>Владеть:</b> методикой достижения единства стиля в интерьере предприятия общественного питания                                       | Интерактивная лекция<br>Форум с элементами презентации, Тестирование |
| 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  | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> принципы светового дизайна интерьера предприятия общественного питания<br><b>Уметь:</b> подбирать виды освещения и осветительные приборы для каждой функциональной группы помещений предприятия общественного питания<br><b>Владеть:</b> методикой правильной организации естественного и искусственного освещения в предприятии общественного питания | Лекция, Круглый стол, Тестирование                                   |

| 1  | 2   | 3                               | 4  | 5  |
|--|---|---------------------------------|--|--|
| 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. | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации<br><b>Уметь:</b> формировать дизайн-концепцию интерьера как уникального торгового предложения<br><b>Владеть:</b> методикой анализа уникальных торговых предложений известных ресторанов мира, элементов фирменного стиля, дизайна меню и карты вин | Интерактивная лекция, Форум (кейс-стади с элементами презентации) Тестирование |
| 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.)                       | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> элементы декорирования интерьера<br><b>Уметь:</b> осуществлять подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия общественного питания<br><b>Владеть:</b> методикой анализа элементов декорирования интерьера  | Лекция<br>Круглый стол   |
| Тема 11 Фитодизайн в общественном питании  | Фитодизайн в общественном интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола   | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <b>Знать:</b> методику использования элементов природы при оформлении интерьеров залов предприятий питания<br><b>Уметь:</b> осуществлять фитодизайн в общественном интерьере, оформлении стола<br><b>Владеть:</b> спецификой концепции «природного стиля» в дизайне среды  | Лекция, Форум (кейс-стади с элементами презентации)                            |

| 1   | 2  | 3                               | 4   | 5  |
|---|--|---------------------------------|---|--|
| Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов | <p>Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки, цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Дизайн тематического стола. Композиция и цветовое решение в оформлении стола. Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола. Современные направления в использовании продуктов, оформление и подача блюд: арт-направление, минимализация, зависимость выбора посуды от темы оформления. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.</p> | ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ПК-28, ПК-29 | <p><b>Знать:</b> новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении банкетов, тематических и кейтеринговых мероприятий</p> <p><b>Уметь:</b> взаимоувязать дизайн среды и дизайн процессов через оформление тематического стола, его композицию и цветового решения</p> <p><b>Владеть:</b> методикой анализа представленного дизайна банкетного и тематического мероприятия с выделением стилеобразующих элементов (драпировки, скатерти, салфетки, посуда, форменная одежда персонала)</p> | Лекция, Кейс-стади Урок - экскурсия Эссе |

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Интерьеры предприятия питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- деловая игра;
- круглые столы;
- дискуссии;
- тестирование.

#### 3. Электронные методы обучения

Обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей. В процессе освоения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» используются следующие электронные технологии:

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: [kaftpreu@mail.ru](mailto:kaftpreu@mail.ru)) консультации

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

#### 4.1 Рекомендуемая литература

##### Основная литература

1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Колос, 2011, 296с.
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=430289>.
3. Джум Т.А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.

##### Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам

и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

#### **Дополнительная литература**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с.

2. Устин В.Б. Учебник дизайна. Композиция, методика, практика / В.Б. Устри – М.: АСТ: Астрель, 2009. – 254 с.

3. Грибова Н.А. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе. Учебное пособие. – М.: Мир науки, 2015. – 49 с.

#### **Рекомендуемые Интернет-ресурсы:**

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз.

<http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>

2 Особенности функционирования и проектирования предприятий быстрого обслуживания. Научная статья в журнале «Сервис в России и за рубежом». - Издательство: Российский государственный университет туризма и сервиса (Черкизово). 2011 – 183-192с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=15623614>

3. Теоретические аспекты и практические задачи в области проектирования современных предприятий общественного питания. Научная статья в журнале «Вестник Российского университета кооперации». - Издательство: Автономная некоммерческая организация высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации Российский университет кооперации. 2013 – 146-150 с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=21599771>

4. Кудрявцев, Е. М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве [Электронный ресурс] / Е. М. Кудрявцев. М.: ДМК Пресс, 2010. - 544 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=407098>

5. Автоматизация и роботизация строительства: Учебное пособие / С.И.Евтушенко, А.Г.Булгаков, В.А.Воробьев и др. - 2-е изд.-М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2013 - 452 с.; <http://znanium.com/bookread.php?book=368402>

6. Монтаж строительных конструкций: Учебно-методическое пособие / В.Н. Черноиван, С.Н. Леонович. М.: НИЦ ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2015. - 201 с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=483102>

7. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания. <http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/>

8. Портал рестораторов. <http://www.restoran.ru/>

9. Центральный дом ресторатора - ресторанный бизнес в России и за рубежом. <http://www.dom-restoratora.ru/>

10. Информационные технологии для ресторанного бизнеса. <http://www.restoranoff.ru/>

11. Основы ресторанного дела. <http://www.prorestoran.com/>

#### **4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания. <http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/>
2. Портал рестораторов. <http://www.restoran.ru/>
3. Центральный дом ресторатора - ресторанный бизнес в России и за рубежом. <http://www.dom-restoratora.ru/>
4. Информационные технологии для ресторанного бизнеса. <http://www.restoranoff.ru/>
5. Основы ресторанного дела. <http://www.prorestoran.com/>

#### **4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

| Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем | Номера тем |
|--|------------|
| Word, Excel, Power point, Интернет, облачные технологии  | 1-12       |

#### **4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Дисциплина «Интерьер предприятий общественного питания» обеспечена методическими указаниями по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения.

#### **4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)**

Калькуляторы, проектор, ноутбук.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента

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

**Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3.**

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

#### **Вопросы для самопроверки:**

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

#### **Задания для самостоятельной работы:**

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

- подготовка материала по концептуальным ресторанам, получившим мировую известность;
- подготовка докладов по ресторанным справочникам Европы: «Мишлен», «Гомийо», «Пюдло», «Лебей», «Боттен» и др.

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

**Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

### **Вопросы для самопроверки:**

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

### **Задания для самостоятельной работы:**

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

## **Тема 3. Интерьер как композиция внутреннего пространства**

**Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

### **Вопросы для самопроверки:**

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



**Задания для самостоятельной работы:**

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

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

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

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

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

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

Оформить итоги работы и подготовиться к защите своих предложений

**Тема 4. Цвет в интерьере****Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

**Вопросы для самопроверки:**

1. Как цвет влияет на восприятие интерьера со стороны потребителей?
2. Что такое цветовой круг Гете и какое значение он имеет при выборе цветового решения?
3. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в производственных помещениях предприятия общественного питания?
4. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в торговых помещениях предприятия общественного питания?
5. Как отражается ориентация помещений предприятия общественного питания на выбор цвета при оформлении интерьера данного помещения?

**Задания для самостоятельной работы:**

работа с учебно-методической литературой по направлениям:

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

**Тематика рефератов, докладов, эссе:**

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

**Тема 5. Основы проектной графики****Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

**Вопросы для самопроверки:**

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

**Задания для самостоятельной работы:**

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

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

**Тема 6. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды****Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

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

**Вопросы для самопроверки:**

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

**Задания для самостоятельной работы:**

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

**Тематика рефератов, докладов, эссе:**

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

**Тема 7. Стиль в интерьере****Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

**Вопросы для самопроверки:**

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.

**Задания для самостоятельной работы:**

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

**Тематика рефератов, докладов, эссе:**

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

- Функциональность хай-тека,
- Причудливость модерна,
- Колорит русского стиля,
- Загадка востока.

### **Тема 8. Естественное и искусственное освещение**

#### **Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

Акустическое благоустройство и микроклимат помещений

#### **Вопросы для самопроверки:**

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

#### **Задания для самостоятельной работы:**

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

#### **Тематика рефератов, докладов, эссе:**

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

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

#### **Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

#### **Вопросы для самопроверки:**

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

#### **Задания для самостоятельной работы:**

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
- подготовка материала по концептуальным ресторанам, являющимся объектом разработки кейс-стади;

- оформить разработанный проект меню. Структура и дизайн меню должны соответствовать типу заведения

### **Тема 10. Элементы декорирования интерьера**

**Литература:** О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3

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

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

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. В чем состоит значение мебели в интерьере?
2. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?
3. Какие виды мебели используются в предприятиях общественного питания?
4. Назовите возможные способы расстановки мебели в торговой группе помещений предприятия общественного питания в зависимости от типа заведения?
5. Для чего может быть использована декоративная ткань?
6. Как выбрать цвет декоративной ткани в зале в зависимости от типа, класса и специализации предприятия общественного питания?
7. Какие требования предъявляются к декоративным тканям?
8. Какие приемы связи интерьера с природой можно использовать в предприятиях общественного питания?
9. Какие растения используются при создании зеленых зон и композиций в предприятиях общественного питания?
10. С какой целью применяют предметы искусства в интерьере?
11. Что следует учитывать при выборе и размещении предметов декоративного искусства в интерьере?
12. Какие предметы могут быть использованы при оформлении залов предприятия общественного питания?

#### **Задания для самостоятельной работы:**

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

#### **Номер варианта**

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

### **Тема 11. Фитодизайн в общественном питании**

**Литература:** О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3

Фитодизайн в общественном интерьере. Зимние сады. Концепции «природного

стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола

**Вопросы для самопроверки:**

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

**Задания для самостоятельной работы:**

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

**Тематика рефератов, докладов, эссе:**

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

**Тема 12. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов**

**Литература: О-1, 2, 3; НПД-1-11; Д-1,2,3**

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

**Вопросы для самопроверки:**

1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания.
2. Эстетические требования к столовому белью, посуде и приборам.
3. 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.

**Задания для самостоятельной работы:**

- работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

- подготовка материала по особенностям современного дизайна в оформлении традиционных и семейных праздников, банкетов, кулинарных изделий в ресторанной практике,

- подготовка докладов,

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

**Тематика рефератов, докладов, эссе:**

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

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

| Наименование разделов и тем  | Контактные часы |                      |                     |       |                                     |       |  |            |          | Самостоятельная работа, час, формы | Формы текущего контроля (КСР)    |
|--|-----------------|----------------------|---------------------|-------|-------------------------------------|-------|--|------------|----------|------------------------------------|----------------------------------|
|  | Аудиторные часы |                      |                     |       |                                     |       | Часы в электронной форме обучения (Элек) | КЭ, Каттэк | ИК, Катт |                                    |                                  |
|  | лекции          | практические занятия | лабораторные работы | Всего | в т.ч. интерактивные формы обучения |       |  |            |          |                                    |                                  |
| лекции   |                 |                      |                     |       | практические занятия                | 8     | 9  | 10         | 11       | 12                                 |                                  |
| Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию                       | 2               | 2                    | -                   | 4     |                                     | -     |  |            |          | 9, С, Р, КСЗ                       | Собеседование, Р, КСЗ            |
| Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания   | 2               | 2                    | -                   | 4     |                                     | -     |  |            |          | 9, С, Р, КСЗ, КСт                  | Собеседование, Р, КСЗ, КСт       |
| Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства  | 2               | 2                    | -                   | 4     |                                     | Д/2   |  |            |          | 9, С, Р, КСт, КСЗ                  | Собеседование, Р, КСт, КСЗ,      |
| Тема 4 Цвет в интерьере  | 2               | 4                    | -                   | 6     |                                     | К/2   |  |            |          | 9, С, Р, Т                         | Собеседование, Р, Т              |
| Тема 5 Основы проектной графики  | 4               | 4                    | -                   | 8     |                                     | КСт/2 |  |            |          | 9, С, П                            | Собеседование, презентация, КСЗ  |
| Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды | 2               | 4                    | -                   | 6     |                                     | КСт/4 |  |            |          | 9, С, П                            | Собеседование, презентация, КСЗ  |
| Тема 7 Стиль в интерьере   | 4               | 4                    | -                   | 8     | ИЛ/2                                | Ф/2   |  |            |          | 9, С, Р, КСЗ, Т, П                 | Собеседование, Р, КСЗ, КСт, Т, П |



Продолжение таблицы 2

| 1  | 2         | 3         | 4        | 5         | 6        | 7         | 8        | 9           | 10 | 11                          | 12                          |
|--|-----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-------------|----|-----------------------------|-----------------------------|
| Тема 8<br>Естественное и искусственное освещение   | 2         | 4         | -        | 6         |          | -         |          |             |    | 9,<br>С, Р, Т               | Собеседование, Р, Т         |
| Тема 9<br>Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания | 2         | 6         | -        | 8         | ИЛ/2     | Ф/2       |          |             |    | 9,<br>С, Р,<br>КСЗ,<br>П, Т | Собеседование, Р, КСЗ, П, Т |
| Тема 10<br>Элементы декорирования интерьера  | 2         | 4         | -        | 6         |          |           |          |             |    | 9,<br>С, Р                  | Собеседование, Р            |
| Тема 11<br>Фитодизайн в общественном питании   | 2         | 4         | -        | 6         |          |           |          |             |    | 9,<br>С,<br>КСТ,<br>П, Р    | Собеседование, КСТ, П, Р    |
| Тема 12<br>Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов   | 2         | 4         | -        | 6         |          | КСТ/<br>2 |          |             |    | 9,<br>С, Э,<br>КСТ          | Собеседование, КСТ, Эссе    |
| <b>Итого:</b>  | <b>28</b> | <b>44</b> | <b>-</b> | <b>72</b> | <b>2</b> | <b>16</b> | <b>-</b> | <b>2,35</b> |    | <b>108</b>                  |                             |
|  |           |           |          |           |          |           |          |             |    | <b>33,65</b>                | <b>экзамен</b>              |
| <b>Всего по дисциплине</b>   |           |           | <b>-</b> | <b>72</b> |          |           | <b>-</b> | <b>2,35</b> |    | <b>141,65</b>               | <b>216</b>                  |

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

Таблица 3

| Сокращение | Вид работы                       |
|------------|----------------------------------|
| ДИ         | Подготовка к деловой игре        |
| С          | Подготовка к собеседованию       |
| Д          | Подготовка к дискуссии           |
| К          | Подготовка к круглому столу      |
| Ф          | Подготовка к форуму              |
| КСТ        | Кейс-стади                       |
| П          | Презентация                      |
| Лит        | Работа с литературой             |
| Р          | Реферат                          |
| КСЗ        | Комплексные ситуационные задания |
| Э          | Эссе                             |
| Т          | Подготовка к тестированию        |
| ТК         | Подготовка к текущему контролю   |

Тематический план изучения дисциплины по заочной форме представлен в приложении А.

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы

хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

### **6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО**

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

### **6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

### **6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

#### **6.3.1 Тематика курсовых работ**

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

#### **6.3.2 Вопросы к экзамену**

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

25. Габариты и пропорции помещений предприятия общественного питания
26. Предметно-пространственная организация интерьера предприятия общественного питания.
27. Внутренняя отделка помещений предприятия общественного питания
28. Интерьер и его влияние на качество обслуживания
29. Экстерьер здания предприятия общественного питания
30. Параметры светового климата
31. Виды освещения и осветительных приборов
32. Использование искусственного освещения в предприятии общественного питания
33. Текстильные материалы в интерьере предприятия общественного питания
34. Использование элементов природы при оформлении интерьеров предприятия общественного питания
35. Декоративное оформление помещений в ресторане
36. Акустическое благоустройство и микроклимат помещений
37. Влияние интерьера на создание атмосферы в ресторане
38. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания
39. Дизайн и цветочная аранжировка
40. Фэн-шуй как исторически сложившееся направление в формировании фирменного стиля
41. Фирменный стиль, интерьер и имиджевая политика предприятия общественного питания
42. Кейтеринг. Аксессуары обеспечение кейтеринга
43. Особенности аксессуаров, используемых на предприятиях общественного питания с этнической кухней
44. Правила формирования позитивного имиджа предприятия питания
45. Флористическое оформление и основные понятия интерьерного флор-декора
46. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана.
47. Элементы фирменного стиля. Дизайн меню и карты вин
48. Дизайн банкетов и тематических мероприятий.
49. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения
50. Модные тенденции современности при разработке интерьеров предприятия общественного питания
51. Психология восприятия интерьера как среды
52. Характеристика инженерно-конструктивных решений, составляющих базу разрабатываемой среды
53. Интерьер как композиция внутреннего пространства – фронтальная
54. Интерьер как композиция внутреннего пространства – пространственная
55. Интерьер как композиция внутреннего пространства - глубинно-пространственная
56. Композиционные признаки учитываемые при разработке интерьера современного предприятия общественного питания
57. Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию
58. Дизайн тематического стола
59. Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола
60. Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования
61. Понятие «стиль». Особенности тематики и стиля на предприятиях общественного питания.
62. Сущность понятия аксессуары, их роль и место в сфере услуг
63. Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров
64. Понятие и виды аксессуарного дизайна
65. Акценты в дизайне
66. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг
67. Подход к дизайну интерьера
68. Выражение и стили в аксессуарном дизайне

69. Факторы, влияющие на аксессуарный дизайн
70. Особенности аксессуарного дизайна следующих стилей: этнический, ампир, викторианский, кантри, классический, модерн, неоклассицизм
71. Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве
72. Произведения искусства в интерьере ресторана
73. Антропометрический подход к выбору мебели
74. Технологическое оборудование для кафе, баров, ресторанов как элемент аксессуарного дизайна
75. Меню как один из главных способов в представлении товара. Дизайн меню
76. Аксессуары и требования внешнего обслуживания
77. Аксессуарное сопровождение тематических вечеров

### **6.3.3 Типовые задания к практическим занятиям**

#### **Примеры вопросов для собеседования**

##### *Тема 1*

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

##### *Тема 2*

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?

#### **Пример тематики рефератов**

##### **Тема 11**

1. Озеленение как особый вид декоративно-оформительского искусства
2. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – интерьер раскрывается на природу
3. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – природа входит в интерьер
4. Устройство зимних садов.

##### **Тема 12.**

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

**Примеры кейс-ситуаций (к теме 10)**

- 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.

**Примеры комплексных ситуационных задач (к теме 4)****Тема 3**

1. Проанализировать и обосновать возможность применения фронтальной внутренней планировки здания с учетом взаимного расположения основных групп помещений. Представить эскизы данной компоновки
2. Проанализировать и обосновать возможность применения глубинной внутренней планировки здания с учетом взаимного расположения основных групп помещений. Представить эскизы данной компоновки
3. Проанализировать и обосновать возможность применения центрической внутренней планировки здания с учетом взаимного расположения основных групп помещений. Представить эскизы данной компоновки
4. Проанализировать и обосновать возможность применения угловой внутренней планировки здания с учетом взаимного расположения основных групп помещений. Представить эскизы данной компоновки
5. Произвести детальную планировку помещений в уже разработанной ОПС с учетом следующих позиций:
  - группы помещений разбить на конкретные помещения,
  - уточнить их взаимосвязь,
  - естественное освещение,
  - габариты и положение всех вертикальных коммуникаций,
  - ширину коридоров и положение входов в помещения
 Оформить итоги работы и подготовиться к защите своих предложений

**Примеры тестов для контроля знаний****К теме 3.**

1. В каком порядке должны размещаться группы помещений на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями строительных норм и правил, а также с учетом санитарных норм и правил
  - 1 административно-бытовые помещения
  - 2 торговые помещения
  - 3 технические помещения

4 производственные помещения

5 складские помещения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- А. фронтальная
- Б. центричная

- В. угловая
- Г. глубинная

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

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

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

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

#### К теме 4

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**6. Укажите, какой цвет способствует повышению слуховой чувствительности?**

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

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

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

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

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

**9. Какое из помещений необходимо проектировать с естественным освещением?**

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

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

- 1. в лесопарковой зоне
- 2. на скоростной магистрали
- 3. в центре города
- 4. в учебном заведении

### К теме 7

1. **Единство стиля в интерьере достигается соотношением**
  - А. акустики, вентиляции, живых цветов на столах, музыки
  - Б. росписи, керамики, чеканки, цветного стекла
  - В. объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов
  - Г. наименования предприятия, национальной кухни, особенностями обслуживания
2. **Используемые при отделке помещений материалы должны обладать**
  - А. прочностью
  - Б. огнестойкостью
  - В. гигиеничностью
  - Г. акустическими свойствами
  - Д. все ответы верны
  - Е. все ответы не верны
3. **Площадь торговых помещений зависит от**
  - А. класса предприятия, уровня и сервиса обслуживания
  - Б. типа предприятия и количества мест
  - В. специализации предприятия по ассортименту и характеру обслуживаемого контингента потребителей
4. **Комплексность обслуживания учитывает:**
  - А. комплекс методов и форм обслуживания и дополнительных услуг, связанных с реализацией продукции и организацией отдыха
  - Б. органолептическую и лабораторную оценку продукции и ассортимент выпускаемой продукции
  - В. скорость обслуживания потребителей, технику работы персонала, культуру поведения персонала при общении с гостями, соблюдение санитарно-гигиенических норм, соблюдение правил торговли
  - Г. соответствие торговых помещений эстетическим требованиям, санитарно-гигиеническим требованиям, оснащенность торговых помещений предметами материально-технического назначения и их состояние
5. **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

**К теме 8**

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

- а. естественного освещения
- б. искусственного освещения

**2. 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  |

**3. 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

**4. Величина, характеризующая уровень светового ощущения – это:**

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

**5. 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 |

**6. Традиционные лампы накаливания излучают свет**

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

**7. Зависит ли цветность излучения от мощности источника света**

- а. да
- б. нет

**8. По характеру распределения светового потока освещение может быть**

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

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

- а. лампа накаливания
- б. люминесцентная лампа
- в. светильник
- г. абажур
- д. рассеиватель

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

- а. местного освещения
- б. общего освещения

**К теме 9****1. В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это**

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

**2. Задачей психологии ресторанного сервиса является:**

- А. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа
- Б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана
- В. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей
- Г. всё перечисленное
- Д. ничего из перечисленного

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

- А. да
- Б. нет

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

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

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

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

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

- А. да
- Б. нет

**7. С учетом специфики своей деятельности в зале официант должен**

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

**8. Имидж ресторана можно рассматривать как:**

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

**9. В ресторане объектами дизайна являются:**

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

**10. Установите соответствие между терминами и их определениями:**

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

**11. Процесс формирования бренда – это:**

- А. процесс надления 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

**6.3.4 Типовые задания к занятиям в электронной форме обучения**

Контактная работа преподавателя со студентом по электронному обучению осуществляется в форме обязательных консультаций второй половины дня работы преподавателя, утверждаемых заведующим кафедрой, а также off-line консультаций по электронной почте преподавателя.

**VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Интерьер предприятий общественного питания» представлена в таблице 4:

Таблица 4

| Вид учебных занятий                              | Организация деятельности студента   |
|--|---|
| 1  | 2   |
| Лекция   | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др. |
| Интерактивная лекция                             | Обучающимся предлагается, а иногда даже требуется разговаривать друг с другом и с лектором. Предполагает презентацию. Лекция-игра предполагает частую обратную связь как от лектора, так и от аудитории. Преподаватель полностью контролирует уровень взаимодействия между обучающимися. Применяются следующие активные формы обучения: ведомая (управляемая) дискуссия или беседа, демонстрация слайдов или учебных фильмов, мозговой штурм, мотивационная речь. Правильно организованная лекция позволяет преподавателю понять, насколько хорошо и быстро студенты усваивают предлагаемый им учебный материал.  |
| Практические (семинарские, лабораторные занятия) | Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.) Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.   |
| Индивидуальные задания                           | Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.  |
| Реферат  | Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата   |

Продолжение таблицы 4

| 1                                 | 2   |
|-----------------------------------|---|
| Устные ответы                     | <p>Ответы на устные вопросы при текущем контроле. Выступление студента при ответе на поставленный вопрос является основной формой контроля и оценки его успеваемости. Когда контроль проводится в форме устного выступления, от студента требуется умение в сжатые сроки подготовить свой ответ, убедительно выступить и правильно ответить на дополнительные вопросы.</p>  |
| Ситуационные задания и кейс-метод | <p>Условия задания, ситуационной задачи и кейса необходимо читать внимательно. Каждое предложение может иметь значение для правильного решения. От студента требуется точное исследование изложенных обстоятельств, определение проблемных моментов. Решение должно быть нацелено на тот вопрос, который поставлен в задании.</p> <p>Задания, задачи и кейсы необходимо решать таким образом, чтобы решение имело внутреннюю структуру и логику изложения материала. Другими словами, структура например, решения кейса должна быть адаптирована к условиям конкретной ситуации.</p> <p>Любое задание завершается общим выводом. Личное мнение и отношение студента к условиям задания могут являться только дополнительным отступлением в общем решении, но не его основой</p> |
| Метод кейс-стадии                 | <p>Обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его</p>   |
| Дискуссия                         | <p>Форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение о проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике</p>  |
| Круглый стол                      | <p>Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения через диалог</p>  |
| Тестовое задание                  | <p>Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).</p>  |

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

**8.1 Текущий контроль**

Виды текущего контроля в 7 семестре представлен в таблице 7:

Таблица 7

| Наименование раздела (темы), выносимых на контроль  | Форма проведения контроля       |
|---|---------------------------------|
| Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию  | Устный опрос                    |
|   | реферат                         |
|   | комплексные ситуационные задачи |
|   | круглый стол                    |
| Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания  | Устный опрос                    |
|   | реферат                         |
|   | дискуссия                       |
|   | комплексные ситуационные задачи |
| Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства   | Устный опрос                    |
|   | реферат                         |
|   | деловая игра                    |
|   | комплексные ситуационные задачи |
| Тема 4 Цвет в интерьере<br>Тема 5 Основы проектной графики  | Устный опрос                    |
|   | тестирование                    |
|   | реферат                         |
|   | Комплексные ситуационные задачи |
| Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды  | Устный опрос                    |
|   | реферат                         |
|   | деловая игра                    |
|   | комплексные ситуационные задачи |
| Тема 7 Стиль в интерьере<br>Тема 8 Естественное и искусственное освещение   | Устный опрос                    |
|   | реферат                         |
|   | комплексные ситуационные задачи |
|   | круглый стол                    |
| Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания<br>Тема 10 Элементы декорирования интерьера | Устный опрос                    |
|   | реферат                         |
|   | комплексные ситуационные задачи |
| Тема 11 Фитодизайн в общественном питании   | реферат                         |
|   | комплексные ситуационные задачи |
| Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов   | реферат                         |
|   | дискуссия                       |

## **8.2 Критерии оценки заданий к практическим занятиям**

### **Результатов устного опроса:**

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

**4** - 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.

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

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

### **Выполнения рефератов:**

**5** – 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.

**4** – 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.

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

### **Результатов тестирования:**

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

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

**3** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

## **8.3.3 Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

### **Деловая игра**

**5** - выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

**4** - выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

**3** - выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

**2** - выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

### **Решение комплексных ситуационных задач:**

**5** – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил ситуационную задачу (выполнил все задания, правильно



ответил на все поставленные вопросы);

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

**3** – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

#### **Дискуссия (круглый стол)**

**5** - 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,

**4** - 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,

**3** - 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,

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

#### **Кейс-стади**

**5** – 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

**4** - 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

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

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

#### **8.4 Творческий рейтинг**

По решению кафедры студент получает оценки за соответствующие виды работ, представленные в виде таблицы 8.

Таблица 8

| Наименование раздела (темы) дисциплины   | Вид работы  | Количество баллов, максимально |
|--|---|--------------------------------|
| <b>1</b>   | <b>2</b>  | <b>3</b>                       |
| Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию                     | Подготовка реферата с элементами презентации по данной теме | 5                              |
| Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания | Подготовка реферата с элементами презентации по данной теме | 5                              |

Продолжение таблицы 8

| 1  | 2   | 3 |
|--|---|---|
| Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства  | Подготовка реферата с элементами презентации по данной теме   | 5 |
| Тема 4 Цвет в интерьере общественного питания  | Интересные предложения (идеи) по решению вопросов цветовой композиции для предприятий питания с учетом анализа отечественного и зарубежного опыта в ресторанном бизнесе   | 5 |
| Тема 5 Основы проектной графики  | Выполнение компонок помещений на ОПС, защита реферата с презентацией по интересным экстерьерным решениям предприятий питания с учетом практики                            | 5 |
| Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды | Выполнение компонок помещений на ОПС, защита реферата с презентацией по интересным экстерьерным решениям предприятий питания с учетом отечественной и зарубежной практики | 5 |
| Тема 7 Стиль в интерьере   | Разработка дизайн-меню для предприятий общественного питания с отражением всех атрибутов фирменного стиля   | 5 |
| Тема 8 Естественное и искусственное освещение  | Интересные предложения (идеи) по решению вопросов освещения для предприятий питания с учетом анализа отечественного и зарубежного опыта в ресторанном бизнесе             | 5 |
| Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания.   | Разработка дизайн-концепции интерьера специализированного ресторана с учетом особенностей ассортиментной политики   | 5 |

Продолжение таблицы 8

| 1   | 2   | 3 |
|---|---|---|
| Тема 10 Элементы декорирования интерьера              | Разработка дизайн-концепции интерьера специализированного ресторана с учетом особенностей ассортиментной политики | 5 |
| Тема 11 Фитодизайн в общественном питании             | Наиболее яркие эссе по материалам урока-экскурсии на действующее предприятие города                               | 5 |
| Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов | Разработка бренда для предприятия питания с учетом особенностей его производственно-торговой деятельности         | 5 |

### 8.5 Промежуточная аттестация

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания» в 7 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и 1 тестовое задание*.

Результат экзамена определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в день проведения экзамена.

Критерии оценивания:

**«Отлично»** - выставляется при условии глубоких и точных ответов на основные и дополнительные вопросы преподавателя, проявляется творческий подход к изложению вопросов, демонстрируется дискуссионность данной проблематики, речь студента должна быть логически обоснованной, правильной с точки зрения грамматики.

**«Хорошо»** - выставляется при условии полных ответов на основные и дополнительные вопросы, но допускаются отдельные неточности и отсутствие глубины ответов на некоторые дополнительные вопросы.

**«Удовлетворительно»** - выставляется при условии недостаточно полных ответов на основные и дополнительные вопросы, допущенных неточностях и ошибках, неглубоких ответах на дополнительные вопросы, нарушена логика изложения, ответы не всегда конкретны.

**«Неудовлетворительно»** - выставляется при поверхностных ответах на основные и дополнительные вопросы, незнание материала, допущенных существенных ошибок.



## Приложение А

Таблица А1 – Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения

| Наименование разделов и тем  | Контактные часы |                      |                     |       |                                     |       |  |            |          | Самостоятельная работа, час, формы | Формы текущего контроля (КСР)               |
|--|-----------------|----------------------|---------------------|-------|-------------------------------------|-------|--|------------|----------|------------------------------------|---|
|  | Аудиторные часы |                      |                     |       |                                     |       | Часы в электронной форме обучения (Элек) | КЭ, Катгэк | ИК, Катт |                                    |   |
|  | лекции          | практические занятия | лабораторные работы | Всего | в т.ч. интерактивные формы обучения |       |  |            |          |                                    |   |
| лекции   |                 |                      |                     |       | практические занятия                |       |  |            |          |                                    |   |
| 1  | 2               | 3                    | 4                   | 5     | 6                                   | 7     | 8  | 9          | 10       | 11                                 | 12  |
| Тема 1 Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию                       | 1               | -                    | -                   | 1     |                                     |       |  |            |          | 14, Лит., КСЗ, Т, ИДЗ              | Собеседование, КСЗ, Т, Контрольная работа   |
| Тема 2 Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания   | 2               | 2                    | -                   | 4     |                                     |       |  |            |          | 14, Лит., Т, КСЗ, КСт, ИДЗ         | Собеседование, КСЗ, КСт, Контрольная работа |
| Тема 3 Интерьер как композиция внутреннего пространства  | 2               | 2                    | -                   | 4     |                                     | КСТ/2 |  |            |          | 14, Лит., КСТ, Т, ИДЗ              | Собеседование, КСт, Т, Контрольная работа   |
| Тема 4 Цвет в интерьере  | 1               | 2                    | -                   | 3     |                                     |       |  |            |          | 14 Лит., Т, КСЗ, КСт, ИДЗ          | Собеседование, КСт, Т, Контрольная работа   |
| Тема 5 Основы проектной графики  | 2               | 2                    | -                   | 4     |                                     |       |  |            |          | 14 Лит., КСЗ, КСт, ИДЗ             | Собеседование, КСт, Контрольная работа      |
| Тема 6 Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера как среды | 1               | 2                    | -                   | 3     |                                     | КСТ/2 |  |            |          | 14 Лит., КСЗ, ИДЗ                  | Собеседование, КСт, Контрольная работа      |

## Продолжение таблицы

| 1   | 2         | 3         | 4        | 5         | 6        | 7         | 8 | 9           | 10 | 11                               | 12  |
|---|-----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---|-------------|----|----------------------------------|---|
| Тема 7 Стиль в интерьере  | 2         | 2         | -        | 4         |          |           |   |             |    | 14<br>Лит.,<br>Т,<br>КСЗ,<br>ИДЗ | Собеседование,<br>КСТ, Т,<br>Контроль<br>ная работа |
| Тема 8 Естественное и искусственное освещение   | 1         | 2         | -        | 3         |          |           |   |             |    | 14<br>Лит.,<br>КСЗ,<br>ИДЗ       | Собеседование,<br>КСТ,<br>Контроль<br>ная работа    |
| Тема 9 Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания | 1         | 2         | -        | 3         |          | КСТ/<br>2 |   |             |    | 14<br>Лит.,<br>КСЗ,<br>ИДЗ       | Собеседование,<br>КСТ,<br>Контроль<br>ная работа    |
| Тема 10 Элементы декорирования интерьера  | 1         | 2         | -        | 3         |          |           |   |             |    | 14<br>Лит.,<br>КСЗ,<br>ИДЗ       | Собеседование,<br>КСТ,<br>Контроль<br>ная работа    |
| Тема 11 Фитодизайн в общественном питании   | 1         | 2         | -        | 3         |          |           |   |             |    | 14<br>Лит.,<br>КСЗ,<br>ИДЗ       | Собеседование,<br>КСТ,<br>Контроль<br>ная работа    |
| Тема 12 Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов   | 1         | -         | -        | 1         |          |           |   |             |    | 17<br>Лит.,<br>КСЗ,<br>ИДЗ       | Собеседование,<br>КСТ,<br>Контроль<br>ная работа    |
| <b>Итого</b>  | <b>16</b> | <b>20</b> | <b>-</b> | <b>36</b> | <b>-</b> | <b>6</b>  |   | <b>2,35</b> |    | <b>171</b>                       |   |
|   |           |           |          |           |          |           |   |             |    | <b>6,65</b>                      | <b>экзамен</b>                                      |
| <b>Всего по дисциплине</b>  |           |           | <b>-</b> | <b>36</b> |          |           |   | <b>2,35</b> |    | <b>177,65</b>                    | <b>216</b>  |

**Краснодарский филиал РЭУ им.Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

| № п/п                      | Наименование, автор  | Выходные данные   | Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина         |   | Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт) | Численность студентов (чел) <sup>1</sup> | Показатель обеспеченности студентов литературой:<br>= 1(при наличии в ЭБС);<br>или<br>=(столбец4/столбец7)<br>(при отсутствии в ЭБС) |
|----------------------------|--|---|---|---|--|--|--|
|                            |  |   | Количество печатных экземпляров (шт) <sup>2</sup> | Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup> |  |  |  |
| 1                          | 2  | 3   | 4   | 5   | 6  | 7  | 8  |
| <b>Основная литература</b> |  |   |   |   |  |  |  |
| 1                          | Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания                                     | М.: Колос, 2011, 296с   | х   | да, ЭБС «Znanium»                                 | х  | х  | 1  |
| 2                          | Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. | М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с.<br><a href="http://znanium.com/bookread.php?book=430289">http://znanium.com/bookread.php?book=430289</a> | х   | да, ЭБС «Znanium»                                 | х  | х  | 1  |
| 3                          | Джум Т.А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко  | М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с   | 11  | нет   | х  | 21                                       | 0,5  |
| Всего                      |  |   |   |   |  |  | 2,5  |

<sup>1</sup>Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.

<sup>2</sup> При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература -0,25 экз на 1 студента.

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

## Продолжение таблицы

| 1   | 2  | 3  | 4 | 5                 | 6 | 7 | 8   |
|---|--|--|---|-------------------|---|---|-----|
| <b>Дополнительная литература</b>                                      |  |  |   |                   |   |   |     |
| 1   | Зайко Г.М., Джум Т.А.<br>/Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие | М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз  | x | да, ЭБС «Znanium» | x | x | 1   |
| 2   | Кудрявцев, Е. М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве [Электронный ресурс] / Е. М. Кудрявцев        | М.: ДМК Пресс, 2010. - 544 с.  | x | да, ЭБС «Znanium» | x | x | 1   |
| 3   | Монтаж строительных конструкций: Учебно-методическое пособие / В.Н. Черноиван, С.Н. Леонович                           | М.: НИЦ ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2015. - 201 с   | x | да, ЭБС «Znanium» | x | x | 1   |
| 4   | Проектирование предприятий общественного питания с основами АУТОСАД. Учебник. Г. М. Ястина, С. В. Несмелова            | Издательство: Троицкий мост (ТИ) Санкт-Петербург, 2012 – 288с.   | x | да, ЭБС «Znanium» | x | x | 1   |
| 5.  | Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко                        | М.: Флинта: МПСИ, 2011. – 328 с. ( <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=320765">http://znanium.com/bookread.php?book=320765</a> ) | x | да, ЭБС «Znanium» | x | x | 1   |
| Всего   |  |  |   |                   |   |   | 3,0 |
| <b>Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы</b> |  |  |   |                   |   |   |     |
| 1   | Справочно-правовая система «Консультант-плюс»  | http://www.consultant.ru   |   |                   |   |   |     |
| 2   | Справочно-правовая система «Гарант»  | http://www.garant.ru   |   |                   |   |   |     |

Преподаватель  Т.А. Джум  
(подпись, дата)

Зав.кафедрой  С.Н. Диянова  
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО  
Зав.библиотекой  Е.Н. Редько  
(подпись, дата)