

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Сочинский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Интерьер и экстерьер в общественном питании

(указывается наименование дисциплины по учебному плану)

Шифр и направление подготовки	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Профиль подготовки	«Технологии ресторанного дела»
Форма обучения	Заочная
Выпускающая кафедра	Сервиса и индустрии питания
Кафедра-разработчик рабочей программы	Сервиса и индустрии питания
Год набора	2021

Курс (ЗФО)	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
2	108/3	4	6		94	-	Зачет с оценкой (4)
Итого:	108/3	4	6		94	-	Зачет с оценкой (4)

Сочи 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Этика и этикет»

Рабочую программу составила: Удотова О.А., к.т.н., доцент кафедры СИП

удотова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой СИП *удотова* О.А. Удотова

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

Мысина Е.С.

Мысина Е.С.

подпись

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения

Виноградова И.К.

подпись

Виноградова И.К.

Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой

подпись

Ф.И.О.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Интерьер и экстерьер в общественном питании» является формирование у студентов теоритических знаний и приобретение практических навыков в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными тенденциями дизайна и требованиями конъюнктуры рынка; 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 с учетом сохранения природной среды.

Задачи дисциплины:

1. Научить обучающихся обработке информации из различных источников, её структурированию и оформлению в доступном для других виде, методам повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к предприятиям питания; структуре производства предприятий питания, особенностям, формам, средствам и методам обслуживания потребителей.
2. Познакомить обучающихся с требованиями к проектированию, габаритам и пропорциям помещений, спецификой предметно-пространственной организации интерьера, особенностями внутренней отделки и цветового решения помещений предприятий питания.
3. Познакомить обучающихся с основными тенденциями в дизайне предприятий общественного питания различных типов.
4. Научить обучающихся выбирать направление проектирования предприятий общественного питания на основе построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-среды, как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.
5. Познакомить обучающихся с основами компоновки и цветоподчинения.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Рекомендуемая формулировка раздела

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
Универсальные компетенции	
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Санитария и гигиена питания; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технологическая практика; Организационно-управленческая практика; Преддипломная практика

Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)	
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технология и организация диетического питания; Технология и организация специальных видов питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Системы управления безопасностью в общественном питании; Организационно-управленческая практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК – универсальные компетенции;

ПКУВ – профессиональные компетенции установленные вузом.

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции		
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании	Знать: принципы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании. Уметь: обеспечить безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании. Владеть: навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании. .
	УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека	Знать: методы анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека. Уметь: анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека. Владеть: навыками анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека.

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Уметь: : определять принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозировать развитие событий и оценивать последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Владеть: навыками обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)		
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: организацию производства общественного питания и технологии приготовления блюд; разработку технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира Владеть: профессиональной терминологией; навыками по составлению рационов с учетом национальных особенностей; навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Контактная работа			СРС
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Введение. Экстерьерные и интерьерные особенности предприятий общественного питания	16	2		-	14
2	Экстерьер здания предприятия общественного питания					
3	Основы инженерно-конструктивных решений предприятий общественного питания	16		2	-	14
4	Цвет в интерьере	16		2	-	14
5	Предметно-пространственная организация интерьера.	16		2	-	14
6	Стиль в интерьере. Освещение. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	20	2		-	18
	Контрольная работа	20			-	20
	Зачет с оценкой	4			-	
ИТОГО:		108	4	6	-	94

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Введение. Экстерьерные и интерьерные особенности предприятий общественного питания	Предмет, методы и задачи дисциплины «Интерьер и экстерьер в общественном питании». Понятийный аппарат дисциплины. Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию. Внутреннее пространство помещений с учетом принадлежности к определенной функциональной группе, характерной для предприятия общественного питания
2	Экстерьер здания предприятия общественного питания	Требования, определяющие вид здания: природно-климатические, психофизиологические, градостроительные, требования к форме здания и его элементам, требования к освещению и цвету, требования к главному входу в предприятие общественного питания
6	Стиль в интерьере. Освещение. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	Модные стилевые тенденции современности в ресторанном бизнесе. Силевые тенденции залов современных предприятий общественного питания (исторические, модерн, минимализм, хай-тек, этнический, фьюжн и др.). Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания. Виды освещения и осветительных приборов в ресторанной практике. Световые решения интерьера производственной и торговой групп помещений. Декоративное оформление помещений предприятия общественного питания, подбор соответствующей мебели, посуды, столового белья, текстильных материалов в интерьере. Использование элементов природы при оформлении интерьеров функциональных групп помещений предприятий общественного питания: оформление интерьера в целом (интерьерный флор-декор), декорирование столов (сервировочный флор-декор).

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
3	Основы инженерно-конструктивных решений предприятий общественного питания	Основные конструктивные элементы здания предприятия общественного питания. Общие сведения об основаниях и фундаментах, их видах и свойствах; каркасах одноэтажных зданий, их элементов; конструктивных схемах зданий; о стенах, их элементах; полах, крышах и покрытиях, их классификация и требования, предъявляемые к ним
4	Цвет в интерьере	Роль цвета в композиции интерьеров предприятий общественного питания. Национально-культурная специфика восприятия цвета. Гармония цветов. Эксплуатационные требования при выборе цветового решения и к применяемым на предприятии общественного питания краскам. Цвета, наиболее распространенные в ресторанной практике
5	Предметно-пространственная организация интерьера.	Функциональная зона, состав помещений торговой группы на предприятиях общественного питания, технологические требования к проектированию и оборудованию данной группы помещений. Психология восприятия интерьера как среды.

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Введение. Экстерьерные и интерьерные особенности предприятий общественного питания	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.
2	Экстерьер здания предприятия общественного питания	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.
3	Основы инженерно-конструктивных решений предприятий общественного питания	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.
4	Цвет в интерьере	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к экзамену.
5	Предметно-пространственная организация интерьера.	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к экзамену.
6	Стиль в интерьере. Освещение. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Выполнение контрольной работы. Подготовка к экзамену.

4.1.5 Интерактивные формы занятий - не предусмотрены учебным планом

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания : учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - URL: <http://znanium.com/catalog/product/899751> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Дизайн объектов труда и интерьера. Часть 1 : методические указания к выполнению практических работ / сост. Л. Ю. Королева. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 16 с. — 2227-8397. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61844.html> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Дизайн объектов труда и интерьера. Часть 2 : методические указания к выполнению практических работ / сост. Л. Ю. Королева. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 24 с. — 2227-8397. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61843.html> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Макознак Н.А. Архитектурно-ландшафтный дизайн: теория и практика : учеб. пособие / Г.А. Потаев, А.В. Мазаник, Е.Е. Нитиевская [и др.] ; под общ. ред. д-ра архитектуры, проф. Г.А. Потаева. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 319 с., [32] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1018277> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Матюнина, Д. С. История интерьера : учебное пособие для студентов вузов по специальности «Дизайн архитектурной среды» / Д. С. Матюнина. — Электрон. текстовые данные. — Москва : Академический Проект, Парадигма, 2015. — 558 с. — 978-5-8291-1399-5. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/36745.html> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-066-3 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. Потаев Г.А.Ландшафтная архитектура и дизайн : учеб. пособие / Г.А. Потаев. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 368 с., [32] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1007926> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
9. Смирнова Л. Э. История и теория дизайна/СмирноваЛ.Э. - Краснояр.: СФУ, 2014. - 224 с.: ISBN 978-5-7638-3096-5 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/550383> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
10. Смолицкая, Т. А. Дизайн интерьеров : учебное пособие / Т. А. Смолицкая. — Электрон. текстовые данные. — Москва : Российский новый университет, 2011. — 152 с. — 2227-8397. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/21269.html> (дата обращения:

26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный..

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№	Наименование СПБД
1	«Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - http://www.gov.ru/)
2	«Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - https://www.minfin.ru/ru/)
3	«Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - http://www.gks.ru/)
№	Наименование ИИС
1	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996 г. №2-ФЗ);

2. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 8 августа 2001 г. №128-ФЗ.

3. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1612-ст);

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим

доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 26.08.2021). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (зачет с оценкой):

1. Понятие композиции интерьера.
2. Специфика колористических решений объектов общественного питания.
3. Значение психологических законов восприятия среды в построении общественного интерьера.
4. Стили в интерьере. Стилеобразующие элементы.
5. Специфика светового решения объектов общественного питания.
6. Исторические аспекты формирования дизайна ресторанов.
7. Мебель как элемент интерьера. Структурные характеристики и требования к мебели.
8. Интерьер помещений для посетителей в столовых (общедоступных, при промышленных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях).
9. Интерьер помещений для посетителей в кафе, закусочных, работающих с самообслуживанием.
10. Интерьер помещений для посетителей в ресторанах и кафе, работающих с официантами.
11. Интерьер помещений для посетителей в барах.
12. Интерьер производственных помещений предприятия общественного питания.
13. Интерьер служебных и бытовых помещений предприятия общественного питания.
14. Габариты и пропорции помещений предприятия общественного питания
15. Предметно-пространственная организация интерьера предприятия общественного питания.
16. Внутренняя отделка помещений предприятия общественного питания.

17. Интерьер и его влияние на качество обслуживания.
18. Экстерьер здания предприятия общественного питания.
19. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения в предприятии общественного питания.
20. Использование элементов природы при оформлении интерьеров предприятия общественного питания.
21. Декоративное оформление помещений в ресторане. Текстильные материалы в интерьере предприятия общественного питания.
22. Влияние интерьера на создание атмосферы в ресторане.
23. Фирменный стиль, интерьер и имиджевая политика предприятия общественного питания.
24. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана.
25. Дизайн банкетов и тематических мероприятий.
26. Дизайн меню, как один из главных способов в представлении товара.
27. Модные тенденции современности при разработки интерьеров предприятия общественного питания.
28. Психология восприятия интерьера как среды.
29. Характеристика инженерно-конструктивных решений, составляющих базу разрабатываемой среды.
30. Композиционные требования, учитываемые при разработке интерьера современного предприятия общественного питания.
31. Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию.
32. Понятие «стиль». Особенности тематики и стиля на предприятиях общественного питания.
33. Особенности аксессуарного дизайна следующих стилей: этнический, ампир, викторианский, кантри, классический, модерн, неоклассицизм.
34. Технологическое оборудование для кафе, баров, ресторанов как элемент аксессуарного дизайна.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену/зачету.

При подготовке к экзамену/зачету следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене/зачете студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене/зачете студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины включает следующие виды работ: изучение материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение контрольной работы по дисциплине.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и подготовки доклада с презентацией по индивидуальной теме;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной индивидуальной работы.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, тем индивидуальных заданий, учебно-методических материалов со списком рекомендуемой литературы.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее

состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая/Лабораторная работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Практические занятия: презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. Microsoft Windows
2. Архиватор 7-zip. Бесплатное программное обеспечение.
3. Справочно-правовая система Консультант Плюс.
4. Kaspersky Endpoint Security.
5. Microsoft Powerpoint Viewer – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**Приложение к рабочей программе дисциплины
«Интерьер и экстерьер в общественном питании»**

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Интерьер и экстерьер в общественном питании»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	108/3
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов теоритических знаний и приобретение практических навыков в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными тенденциями дизайна и требованиями конъюктуры рынка; 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 с учетом сохранения природной среды.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Введение. Экстерьерные и интерьерные особенности предприятий общественного питания. Экстерьер здания предприятия общественного питания. Основы инженерно-конструктивных решений предприятий общественного питания. Цвет в интерьере. Предметно-пространственная организация интерьера. Стиль в интерьере. Освещение. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании.
Формируемые компетенции (коды)	УК-8; ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и

	прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	УК-2: Санитария и гигиена питания; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технологическая практика; Организационно-управленческая практика; Преддипломная практика. ПКУВ-1: Технология и организация диетического питания; Технология и организация специальных видов питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Системы управления безопасностью в общественном питании; Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением: 1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам; 2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати; 3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет с оценкой