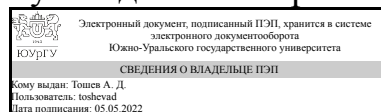


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

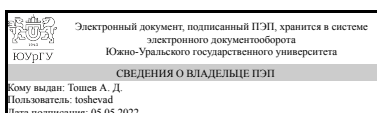
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

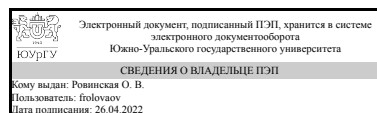
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

## 1. Цели и задачи дисциплины

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

## Краткое содержание дисциплины

Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знает: - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Умеет: - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана Имеет практический опыт: - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса.

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания, 1.О.26 Холодильная техника и технология в общественном питании, 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
1.О.27 Процессы и аппараты предприятий общественного питания	Знает: Основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и

	<p>принципы действия аппаратов и оборудования пищевых производств, основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принцип действия аппаратов и оборудования пищевых производств</p> <p>Умеет: Находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве, находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве</p> <p>Имеет практический опыт: Методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства, методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства</p>
<p>1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания</p>	<p>Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания</p> <p>Умеет: Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием.</p> <p>Имеет практический опыт: Владеть методами комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий</p>
<p>1.О.26 Холодильная техника и технология в общественном питании</p>	<p>Знает: Свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; – принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки,</p>

	<p>Основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды</p> <p>Умеет: Находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения, Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке</p> <p>Имеет практический опыт: Расчет и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования, Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке</p>
--	---

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 8,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	
Общая трудоемкость дисциплины	72	72	
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,75	59,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Изучение литературы	59,75	59.75	
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

#### 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Дизайн ресторана: общая характеристика, особенности	2	1	1	0

	и составные части				
2	История развития ресторанного дизайны: мировые тренды	2	1	1	0
3	История развития ресторанного дизайн в России	4	2	2	0

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Дизайн ресторана: общая характеристика, особенности и составные части	1
2	2	История развития ресторанного дизайны: мировые тренды	1
3	3	История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного интерьера и экстерьера	2

### 5.2. Практические занятия, семинары

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

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

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

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

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

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	9	Текущий контроль	Презентация "Дизайн российского	1	30	Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов	зачет

			ресторана"				
2	9	Текущий контроль	Презентация "Дизайн зарубежного ресторана"	1	30	Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов	зачет
3	9	Бонус	Бонус за посещаемость	-	5	Бонус в 5 баллов начисляется при 100 % посещаемости в течение семестра без опозданий.	зачет
4	9	Бонус	Бонус за своевременное выполнение всех заданий, активную работу на занятиях	-	10	10 баллов	зачет
5	9	Промежуточная аттестация	зачет	-	40	Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-4	Знает: - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана	+	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса.	+		+		+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

## Печатная учебно-методическая документация

### а) основная литература:

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

### б) дополнительная литература:

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

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

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

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

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

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

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

## Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Журналы	Электронно-	Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий

	библиотечная система издательства Лань	индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-3822-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152315">https://e.lanbook.com/book/152315</a>
--	---	--

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	103 (5)	Компьютер, проектор, экран
Лекции	103 (5)	Компьютер, проектор, экран