

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор БИТУ (филиала)  
\_\_\_\_\_ Е.В. Кузнецова  
« 29 » \_\_\_\_\_ июня 2023 г.



## Рабочая программа дисциплины (модуля)

### **Б1.В.01.08 Проектирование и дизайн ресторана**

Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2023
Общая трудоемкость:	180 часов/5 з.е.

Мелеуз, 2023 г.

Программу составил(и):

к.б.н. доцент Пономарева Лилия Фаясовна


Рабочая программа дисциплины (модуля)

**"Проектирование и дизайн ресторана"**

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП

 \_\_\_\_\_ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры  
**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

 \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Цели:

- изучение основ проектирования и дизайна ресторанов;
- освоение стандартов и норм проектирования;
- анализ и планирование пространства ресторана;
- проектирование интерьера и экстерьера ресторана;
- разработка фирменного стиля и создание имиджа ресторана.

### 1.2. Задачи:

Ознакомить студентов с основами проектирования и дизайна ресторанов, стандартами и нормами проектирования, а также планированием пространства ресторана.

Научить студентов проектировать интерьер и экстерьер ресторана, создавать фирменный стиль и имидж заведения.

Развивать у студентов навыки работы с пространством, выбора материалов и мебели, проектирования освещения, акустики, вентиляции и ландшафта.

Формировать у студентов профессиональное мышление и творческий подход к решению задач в области проектирования и дизайна ресторана.

Прививать студентам понимание важности комплексного подхода к проектированию и дизайну ресторана, учитывая функциональность, эстетику и экономичность проекта.

Способствовать развитию у студентов навыков работы в команде, коммуникации и презентации своих проектов.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

### Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Техническое оснащение ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Технологическое оборудование ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Нутрициология	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

### Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Барное дело	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Кухни мира и региональные кухни России	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Проектирование меню напитков и эногастрономия	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Производственный контроль в ресторане	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

### Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
В том числе электрон.	20	20	20	20
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	103	103	103	103
Часы на контроль	45	45	45	45
Итого	180	180	180	180

### Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 7 семестр

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

**ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений**

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интегракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	<b>Раздел 1.Раздел 1. Основы проектирования и дизайна ресторанов</b>						
1.1	<p><b>Тема 1. Основы проектирования и дизайна ресторанов</b></p> <p><b>Краткое содержание</b></p> <p><b>Введение в тему: цели и задачи дисциплины “Проектирование и дизайн ресторанов”</b></p> <p><b>Основные этапы процесса проектирования ресторана: анализ потребностей, планирование, дизайн, реализация проекта</b></p> <p><b>Обзор стандартов и норм, используемых в проектировании ресторанов: СНИПы, ГОСТы, санитарные нормы и правила, пожарные требования</b></p> <p><b>Особенности проектирования ресторанов в разных регионах и странах: учет климатических условий, культурных особенностей, специфики кухни</b></p> <p><b>Примеры успешных проектов ресторанов: анализ дизайна интерьера, планировки, выбора материалов</b></p> <p><b>Роль дизайнера в процессе проектирования ресторана: общение с заказчиком, сбор информации, работа с командой, презентация проекта</b></p> <p><b>Заключение: подведение итогов лекции, ответы на вопросы студентов.</b></p> <p><b>Знать: основы проектирования и дизайна ресторанов. /Лек/</b></p>	7	2	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
1.2	<p><b>Практическая работа. Основы проектирования и дизайна ресторанов</b></p> <p><b>Краткое содержание: Обсуждение целей и задач практической работы. Ознакомление с основными этапами процесса проектирования ресторана. Изучение стандартов и норм, применяемых в проектировании</b></p>	7	6	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	реферат

	<p><b>ресторанов.</b>  <b>Анализ особенностей проектирования ресторанов в различных регионах и странах.</b>  <b>Обсуждение успешных проектов ресторанов, анализ их дизайна и планировки.</b>  <b>Отработка навыков общения с заказчиком и сбора информации для проектирования ресторана.</b>  <b>Работа в команде над созданием проекта ресторана, распределение ролей и обязанностей.</b></p> <p><b>Уметь:</b> анализировать потребности и предпочтения целевой аудитории для проектирования ресторана.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проектирования и создания дизайна ресторанов /Пр/</p>						
1.3	<p><b>Самостоятельная работа. Основы проектирования и дизайна ресторанов</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b>  <b>Основные принципы проектирования ресторанов.</b>  <b>Эргономика и функциональность в дизайне ресторана. Зонирование пространства и планировка ресторана. Свет и цвет в дизайне ресторанов. Материалы и отделка в оформлении ресторанов. Мебель и оборудование для ресторанов.</b>  <b>Оформление и декор: роль в создании атмосферы ресторана</b></p> <p><b>Знать:</b> основы проектирования и дизайна ресторанов.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать потребности и предпочтения целевой аудитории для проектирования ресторана.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проектирования и создания дизайна ресторанов /Ср/</p>	7	25	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки
	<p><b>Раздел 2.Раздел 2. Анализ и планирование пространства ресторана</b></p>						
2.1	<p><b>Тема 2. Анализ и планирование пространства ресторана</b></p> <p><b>Краткое содержание: Определение цели и задач анализа и планирования пространства ресторана.</b></p> <p><b>II. Принципы проектирования ресторанов</b></p> <p><b>Функциональное зонирование пространства: а) зона приема гостей; б) обеденная зона; в) кухня; г) служебные помещения.</b></p>	7	2	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>Учет эргономики и комфортабельности интерьера. Использование света и цвета для создания определенного настроения. Выбор подходящих материалов и отделки для оформления ресторана. Подбор мебели и оборудования, соответствующих концепции и стилю заведения. Роль декора и оформления в создании уникальной атмосферы ресторана.</p> <p>III. Этапы анализа и планирования пространства</p> <p>Определение концепции ресторана: а) выбор тематики; б) определение целевой аудитории.</p> <p>Создание эскиза проекта ресторана: а) определение основных зон; б) разработка планировки.</p> <p>Выбор оптимальных материалов и оборудования: а) анализ предложений на рынке; б) подбор конкретных решений.</p> <p>Разработка детального дизайн-проекта ресторана: а) создание 3D-визуализации; б) подготовка чертежей и схем.</p> <p>IV. Заключение</p> <p>Подведение итогов лекции. Ответы на вопросы.</p> <p>Знать: основные принципы проектирования ресторанов, основы эргономики и функциональности в дизайне ресторана, а также методы зонирования пространства и планировки ресторана /Лек/</p>						
2.2	<p>Практическая работа. Анализ и планирование пространства ресторана</p> <p>Краткое содержание: Введение. Разработать проект дизайна и планировки ресторана на заданную тему, учитывая основные принципы и этапы анализа и планирования.</p> <p>Постановка задачи. Спроектировать ресторан в определенном стиле с учетом заданной целевой аудитории и потребностей.</p> <p>Требования к проекту. Проект должен включать: Эскиз планировки ресторана с указанием зон и их назначения. Описание концепции ресторана, целевой аудитории и основных особенностей. Чертежи, планы и 3D визуализации интерьера ресторана с подробным описанием материалов, мебели и</p>	7	6	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	реферат

	<p><b>оборудования. Разработанный дизайн-проект должен быть функциональным, эргономичным и соответствовать выбранной тематике ресторана.</b></p> <p><b>Этапы выполнения практической работы</b></p> <p><b>Изучение теоретических основ проектирования и анализа пространства ресторанов.</b></p> <p><b>Определение основных параметров проекта (стиль, целевая аудитория, площадь и т.д.).</b></p> <p><b>Разработка концепции и идеи ресторана.</b></p> <p><b>Создание эскизов планировки и интерьера ресторана.</b></p> <p><b>Выбор и обоснование материалов, мебели, оборудования и декора.</b></p> <p><b>Подготовка чертежей, планов и 3D визуализаций.</b></p> <p><b>Оформление проекта в соответствии с требованиями.</b></p> <p><b>Уметь: анализировать и оценивать пространство ресторана с точки зрения функциональности, эргономики и стиля, разрабатывать концепцию и идею ресторана, учитывая целевую аудиторию и потребности клиентов, а также создавать эскизы планировки и интерьера ресторана, а также готовить чертежи и 3D модели.</b></p> <p><b>Владеть: навыками анализа и оценки пространства ресторана с точки зрения его функциональности, эргономики и стиля, владения методами разработки концепции и идеи ресторана, с учетом целевой аудитории и потребностей клиентов, а также техниками создания эскизов планировки и интерьера ресторана, а также подготовки чертежей и 3D моделей. /Пр/</b></p>						
2.3	<p><b>Самостоятельная работа. Анализ и планирование пространства ресторана</b></p> <p><b>Краткое содержание: Определение темы и ее актуальности. Цели и задачи самостоятельной работы. Методы и подходы к анализу и планированию пространства ресторана.</b></p> <p><b>Основные принципы проектирования ресторанов.</b></p> <p><b>Эргономика и функциональность в дизайне ресторана.</b></p> <p><b>Зонирование пространства и планирование ресторана.</b></p> <p><b>Свет и цвет в дизайне ресторанов.</b></p> <p><b>Материалы и отделка в оформлении ресторанов.</b></p>	7	25	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки



	<p><b>Мебель и оборудование для ресторанов.</b>  <b>Оформление и декор в создании атмосферы ресторана.</b>  <b>Этапы анализа и планирования пространства ресторана.</b>  <b>Концепция ресторана и целевая аудитория.</b>  <b>Эскизное проектирование и планировка ресторана.</b>  <b>Выбор материалов и оборудования.</b></p> <p><b>Знать:</b> основные принципы проектирования ресторанов, основы эргономики и функциональности в дизайне ресторана, а также методы зонирования пространства и планировки ресторана</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и оценивать пространство ресторана с точки зрения функциональности, эргономики и стиля, разрабатывать концепцию и идею ресторана, учитывая целевую аудиторию и потребности клиентов, а также создавать эскизы планировки и интерьера ресторана, а также готовить чертежи и 3D модели.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа и оценки пространства ресторана с точки зрения его функциональности, эргономики и стиля, владения методами разработки концепции и идеи ресторана, с учетом целевой аудитории и потребностей клиентов, а также техниками создания эскизов планировки и интерьера ресторана, а также подготовки чертежей и 3D моделей.  /Ср/</p>						
	<b>Раздел 3.Раздел 3. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана</b>						
3.1	<p><b>Тема 3. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b>  <b>I. Введение</b>  <b>Общая характеристика темы</b>  <b>Цель и задачи курса</b>  <b>План лекций и практических занятий</b>  <b>II. Основные принципы и этапы проектирования ресторана</b>  <b>Анализ и определение задач проекта</b>  <b>Выбор концепции и стиля ресторана</b>  <b>Составление технического задания</b>  <b>Планирование пространства и функциональное зонирование</b>  <b>Учет эргономических и технологических требований</b></p>	7	2	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>Выбор материалов, мебели и оборудования          Разработка дизайна интерьера и экстерьера          Подготовка проектной документации  <b>III. Особенности проектирования интерьера ресторана</b>          Создание комфортной и уютной атмосферы          Использование света, цвета и текстур в интерьере          Подбор мебели, аксессуаров и элементов декора          Зонирование и организация пространства          Разработка системы вентиляции и кондиционирования          Проектирование инженерных систем и коммуникаций          3D моделирование и визуализация интерьера  <b>IV. Проектирование экстерьера ресторана</b>          Влияние внешней среды на выбор архитектурного решения          Особенности ландшафтного дизайна          Освещение и подсветка фасада</p> <p>Знать: особенности проектирования интерьера ресторана, включая создание комфортной и уютной атмосферы, использование света, цвета и текстур, подбор мебели, аксессуаров и элементов декора, зонирование и организацию пространства, разработку систем вентиляции и кондиционирования, проектирование инженерных систем и коммуникаций, а также 3D моделирование и визуализацию интерьера. /Лек/</p>						
3.2	<p><b>Лабораторная работа.</b>          Проектирование интерьера и экстерьера ресторана</p> <p><b>Краткое содержание:</b>  <b>I. Введение</b>          Цель и задачи лабораторной работы          План работы          Необходимые материалы и инструменты          Правила безопасности при выполнении работы          Форма отчетности          Критерии оценки результатов работы  <b>II. Подготовительный этап</b>          Анализ исходных данных и постановка задачи          а. Изучение технического задания          б. Определение основных требований и ограничений          с. Сбор информации о ресторане (площадь, расположение,</p>	7	6	0	0	ПКС-1.2, ПКС-1.3	Отчет по лабораторной работе

	<p>количество посадочных мест, тип кухни, целевая аудитория и т. д.)  <b>d. Анализ аналогов (примеры успешных проектов, тенденции в дизайне интерьеров и экстерьеров ресторанов)</b>  <b>e. Составление списка материалов и оборудования для реализации проекта</b>  <b>f. Планирование этапов работы</b>  <b>g. Оценка сроков выполнения работы и определение бюджета</b>  <b>h. Согласование плана работы с преподавателем</b>  <b>III. Основной этап</b>  <b>Проектирование интерьера ресторана</b>  <b>a. Разработка концепции интерьера</b>  <b>i. Выбор стиля и цветовой гаммы</b></p> <p><b>Уметь:</b> проектировать интерьер ресторана, создавать комфортную и уютную атмосферу, использовать свет, цвет и текстуры, подбирать мебель, аксессуары и элементы декора, организовывать пространство, разрабатывать системы вентиляции и кондиционирования, проектировать инженерные системы и коммуникации, выполнять 3D моделирование и визуализацию интерьера.</p> <p><b>Владеть:</b> методами проектирования интерьера ресторана: создание комфортной и уютной атмосферы, использование света, цвета и текстур, подбор мебели, аксессуаров и элементов декора, организация пространства, разработка систем вентиляции и кондиционирования, проектирование инженерных систем и коммуникаций, выполнение 3D моделирования и визуализации интерьера. /Лаб/</p>						
3.3	<p><b>Самостоятельная работа.</b>  <b>Проектирование интерьера и экстерьера ресторана</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Введение  <b>Цели и задачи работы</b>  <b>Методы и подходы к проектированию интерьера и экстерьера ресторанов</b>  <b>Теоретическая часть: Основные этапы проектирования ресторанов.</b>  <b>Принципы проектирования ресторанов. Эргономика и функциональность в интерьере ресторана. Зонирование и планировка пространства ресторана. Свет и цветовое решение в интерьере ресторанов.</b>  <b>Материалы и отделочные решения в оформлении ресторанов. Мебель и оборудование для ресторанов</b></p>	7	25	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>Элементы декора и атмосфера в ресторане. Этапы самостоятельного анализа и планирования пространства ресторана - концепция и целевая аудитория ресторана, эскизирование и планировка интерьера ресторана, выбор материалов, мебели и оборудования для ресторана Разработка дизайна интерьера ресторана и 3D-визуализация</p> <p>Знать: особенности проектирования интерьера ресторана, включая создание комфортной и уютной атмосферы, использование света, цвета и текстур, подбор мебели, аксессуаров и элементов декора, зонирование и организацию пространства, разработку систем вентиляции и кондиционирования, проектирование инженерных систем и коммуникаций, а также 3D моделирование и визуализацию интерьера.</p> <p>Уметь: проектировать интерьер ресторана, создавать комфортную и уютную атмосферу, использовать свет, цвет и текстуры, подбирать мебель, аксессуары и элементы декора, организовывать пространство, разрабатывать системы вентиляции и кондиционирования, проектировать инженерные системы и коммуникации, выполнять 3D моделирование и визуализацию интерьера.</p> <p>Владеть: методами проектирования интерьера ресторана: создание комфортной и уютной атмосферы, использование света, цвета и текстур, подбор мебели, аксессуаров и элементов декора, организация пространства, разработка систем вентиляции и кондиционирования, проектирование инженерных систем и коммуникаций, выполнение 3D моделирования и визуализации интерьера. /Ср/</p>						
	Раздел 4.Раздел 4. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана						
4.1	<p>Тема 4. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана</p> <p>Краткое содержание: I. Введение</p> <p>Определение темы и ее актуальность Цели и задачи создания</p>	7	2	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p><b>фирменного стиля и имиджа</b>  <b>Методы и подходы к созданию фирменного стиля и имиджа ресторанов</b>  <b>II. Основы создания фирменного стиля ресторана 1. Понятие и значение фирменного стиля 2. Целевая аудитория и позиционирование 3. Разработка логотипа и основных элементов 4. Выбор шрифтов и цветовой палитры 5. Использование фирменного стиля в интерьере и рекламе</b></p> <p><b>III. Имидж ресторана и его формирование 1. Роль имиджа в продвижении 2. Формирование концепции и уникального предложения 3. Работа с отзывами и репутация 4. Участие в культурных и социальных проектах 5. Организация PR-мероприятий и маркетинга</b></p> <p><b>IV. Презентация фирменного стиля и адаптация 1. Визуализация стиля с помощью графики, анимации 2. Подготовка брендбука, гайдлайнов 3. Внедрение стиля на сайт, в соц. сети 4. Адаптация стиля для рекламы, POS-материалов</b></p> <p><b>V. Поддержание и развитие фирменного стиля и имиджа 1. Регулярный анализ и корректировка стиля 2. Мониторинг отзывов и обратной связи 3. Участие в выставках, фестивалях 4.</b></p> <p><b>Знать: основные этапы и методы создания фирменного стиля и имиджа ресторана, а также принципы разработки логотипа и других элементов фирменного стиля /Лек/</b></p>						
4.2	<p><b>Лабораторная работа. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b>  <b>I. Введение</b></p> <p><b>Цель и задачи лабораторной работы.</b>  <b>План работы.</b>  <b>Необходимые материалы и инструменты.</b>  <b>Правила безопасности при выполнении работы.</b>  <b>Форма отчетности.</b>  <b>Критерии оценки результатов работы.</b></p> <p><b>II. Подготовительный этап</b>  <b>Анализ исходных данных и постановка задач.</b>  <b>а. Изучение технического задания.</b></p>	7	6	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по лабораторной работе

	<p><b>b. Определение основных требований и ограничений.</b>  <b>c. Сбор информации о ресторане.</b>  <b>d. Анализ аналогов.</b>  <b>e. Составление списка материалов и оборудования.</b>  <b>f. Планирование этапов работы.</b>  <b>g. Оценка сроков выполнения работы.</b>  <b>h. Согласование плана работы с преподавателем.</b>  <b>III. Основной этап</b>  <b>Создание фирменного стиля ресторана.</b>  <b>a. Разработка концепции фирменного стиля.</b>  <b>i. Выбор стиля и цветовой палитры.</b>  <b>ii. Разработка логотипа.</b>  <b>iii. Выбор шрифтов.</b>  <b>iv. Создание рекламных материалов.</b>  <b>v. Оформление интерьера ресторана.</b>  <b>vi. Создание презентации фирменного стиля.</b>  <b>Формирование имиджа ресторана.</b>  <b>a. Определение целевой аудитории.</b>  <b>b. Формирование уникального предложения.</b></p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и определять задачи при создании фирменного стиля и имиджа ресторана, а также разрабатывать концепцию и стиль ресторана.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками создания и адаптации фирменного стиля и имиджа ресторана с учетом особенностей целевой аудитории, конкурентов и тенденций рынка, а также владение методами разработки концепции и дизайна логотипа, а также других элементов фирменного стиля. /Лаб/</p>						
4.3	<p><b>Самостоятельная работа. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b>  <b>I. Введение</b></p> <p><b>Тема и ее актуальность для сферы ресторанного бизнеса.</b>  <b>Цель самостоятельной работы:</b>  <b>изучение методов создания фирменного стиля и формирование имиджа ресторана.</b>  <b>Задачи самостоятельной работы:</b>  <b>изучить основные этапы создания фирменного стиля; разобраться в принципах разработки логотипа, шрифтов и цветовой гаммы для стиля; узнать, как использовать стиль в оформлении и рекламе; изучить роль имиджа в развитии ресторана и методы его создания;</b></p>	7	28	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>научиться адаптировать стиль под разные носители и т. д.</p> <p><b>II. Теоретическая часть</b></p> <p><b>Основные этапы создания фирменного стиля: определение целевой аудитории и позиционирования; разработка логотипа и основных элементов стиля; выбор шрифтов и цветов; использование стиля в оформлении и рекламе.</b></p> <p><b>Принципы разработки фирменного стиля: уникальность, простота, запоминаемость, соответствие целевой аудитории и концепции заведения.</b></p> <p><b>Эргономика и функциональность стиля: удобство для посетителей и персонала, возможность быстрой смены декораций и использования разных элементов оформления.</b></p> <p><b>Зонирование пространства и применение фирменного стиля: разделение на зоны приема пищи, обслуживания и отдыха; использование элементов стиля в мебели, декоре, посуде и текстиле.</b></p> <p><b>Знать: основные этапы и методы создания фирменного стиля и имиджа ресторана, а также принципы разработки логотипа и других элементов фирменного стиля</b></p> <p><b>Уметь: анализировать и определять задачи при создании фирменного стиля и имиджа ресторана, а также разрабатывать концепцию и стиль ресторана.</b></p> <p><b>Владеть: навыками создания и адаптации фирменного стиля и имиджа ресторана с учетом особенностей целевой аудитории, конкурентов и тенденций рынка, а также владение методами разработки концепции и дизайна логотипа, а также других элементов фирменного стиля. /Ср/</b></p>						
4.4	<p><b>Подготовка и проведение экзамена.</b></p> <p><b>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</b></p> <p><b>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</b></p>	7	45	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к экзамену, Итоговое тестирование

	Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Экзамен/							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

### Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

#### Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

#### Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведённых на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым



играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.  
Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

**ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений**

#### *Недостаточный уровень:*

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют  
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы  
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы

#### *Пороговый уровень:*

Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам  
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и носят репродуктивный характер  
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

#### *Продвинутый уровень:*

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные  
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач  
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

#### *Высокий уровень:*

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние  
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий  
Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

### 6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

#### Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутый: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
<b>Знания:</b>	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
<b>Умения:</b>	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
<b>Навыки:</b>	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

#### Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</li> <li>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</li> <li>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</li> <li>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания теоретического материала;</li> <li>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</li> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</li> <li>- твердые знания теоретического материала;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</li> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;</li> <li>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</li> <li>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> <li>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</li> <li>- умение решать практические задания;</li> <li>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</li> </ul>
<b>0 - 59 баллов</b>	<b>60 - 69 баллов</b>	<b>70 - 89 баллов</b>	<b>90 - 100 баллов</b>
<b>Оценка «незачет», «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»</b>	<b>Оценка «зачтено/отлично», «отлично»</b>

**Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации**

<b>ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.</b>
<b>1. Недостаточный уровень</b>
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы
<b>2. Пороговый уровень</b>
Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и носят репродуктивный характер
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции
<b>3. Продвинутый уровень</b>
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания
<b>4. Высокий уровень</b>

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий
Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

### 6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Вопросы к устному опросу

#### Тема 1. Основы проектирования и дизайна ресторанов

1. Что такое проектирование ресторана?
2. Какие основные этапы включает в себя процесс проектирования ресторана?
3. Какие основные разделы включает в себя техническое задание на проектирование ресторана?
4. Какие основные требования к проектированию ресторанов?
5. Что включает в себя понятие эргономики в проектировании ресторанов?
6. Что такое зонирование пространства в ресторане и какие основные зоны должны быть предусмотрены в проекте?
7. Какие основные факторы необходимо учитывать при выборе мебели и оборудования для ресторана?
8. Что такое дизайн интерьера ресторана и какие функции он выполняет?
9. Что такое фирменный стиль ресторана и зачем он нужен?
10. Какие основные элементы включает в себя фирменный стиль ресторана?

#### Тема 2. Анализ и планирование пространства ресторана

1. Какие факторы необходимо учесть при анализе пространства ресторана?
2. Какие основные задачи решаются в процессе планирования пространства ресторана?
3. Что такое зонирование пространства и как оно осуществляется?
4. Какие зоны необходимо предусмотреть в ресторане?
5. Как выбрать оптимальное расположение мебели и оборудования в ресторане?
6. Какие функции выполняет освещение в ресторане и как его правильно спланировать?
7. Какие особенности имеет выбор материалов и отделки для ресторана?
8. Какое значение имеет эргономика в проектировании ресторанов и как ее учитывать?
9. Как правильно организовать пространство кухни и зоны обслуживания в ресторане?
10. Какие факторы необходимо учесть при планировании расстановки мебели и оборудования?

#### Тема 3. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана

1. Что включает в себя проектирование интерьера ресторана?
2. Какие основные элементы должны быть учтены при проектировании интерьера ресторана?
3. Что такое концепция ресторана и как она влияет на дизайн интерьера?
4. Какие факторы влияют на выбор материалов и мебели при проектировании интерьера?
5. Какую роль играют освещение и цветовая гамма в дизайне интерьера ресторана?
6. Как осуществляется дизайн интерьера и визуализация проекта?
7. В чем заключается роль фирменного стиля при проектировании интерьера ресторана?
8. Какие элементы декора могут быть использованы в интерьере ресторана?

9. Какие особенности имеют проектирование экстерьера и ландшафтного дизайна ресторана?
10. Какую роль играет освещение и озеленение в экстерьере ресторана?

#### Тема 4. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана

1. В чем заключается работа по созданию фирменного стиля для ресторана?
2. Каковы основные этапы создания фирменного стиля?
3. Что является основой для разработки концепции фирменного стиля?
4. Как выбрать цвета, шрифты и графические элементы для фирменного стиля?
5. Какую роль играют элементы фирменного стиля в рекламе и оформлении ресторана?
6. Как формируется имидж ресторана и какую роль в этом играет фирменный стиль?
7. Что включает в себя работа по продвижению ресторана и поддержанию его имиджа?
8. Как используется фирменный стиль в различных рекламных материалах и при оформлении интерьера ресторана?
9. Как осуществляется адаптация фирменного стиля для различных носителей информации?
10. Что необходимо учитывать при обновлении фирменного стиля в связи с изменениями на рынке или предпочтениями клиентов?

#### Вопросы для самоподготовки:

#### Тема 1. Основы проектирования и дизайна ресторанов

1. Дайте определение понятию “проектирование ресторана”.
2. Перечислите основные этапы процесса проектирования ресторана.
3. Из каких основных разделов состоит техническое задание на проектирование ресторана?
4. Перечислите основные требования к проектированию ресторанов.
5. Дайте определение понятия “эргономика” в контексте проектирования ресторанов.
6. Дайте определение понятию “зонирование пространства” в ресторане и перечислите основные зоны, которые должны быть предусмотрены проектом.
7. Перечислите основные факторы, которые необходимо учесть при выборе мебели и оборудования для ресторана.
8. Дайте определение понятию “дизайн интерьера ресторана” и перечислите функции, которые он выполняет.
9. Дайте определение понятию “фирменный стиль ресторана” и объясните, зачем он необходим.
10. Перечислите основные элементы, которые включает в себя фирменный стиль ресторана.

#### Тема 2. Анализ и планирование пространства ресторана

1. Перечислите факторы, которые необходимо учитывать при анализе пространства ресторана.
2. Определите основные задачи, решаемые в процессе планирования пространства ресторана.
3. Дайте определение понятию “зонирование пространства” и опишите, как оно происходит.
4. Назовите зоны, которые необходимо предусмотреть в ресторане.
5. Опишите, как выбрать оптимальное расположение мебели и оборудования в ресторане.
6. Опишите, какие функции выполняет освещение в ресторане и как правильно его спланировать.
7. Укажите на особенности выбора материалов и отделки для ресторанов.
8. Опишите значение эргономики в проектировании ресторана и укажите, как ее учесть.
9. Опишите, как правильно организовать пространство на кухне и в зоне обслуживания в ресторане.
10. Укажите, какие факторы необходимо учесть при планировании расположения мебели и оборудования.

#### Тема 3. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана

1. Опишите, что включает в себя проектирование интерьера ресторана.
2. Укажите основные элементы, которые нужно учесть при проектировании интерьера ресторана.
3. Объясните, что такое концепция ресторана и как она влияет на дизайн интерьера.
4. Укажите факторы, влияющие на выбор материалов и мебели при проектировании интерьеров.
5. Объясните роль освещения и цветовой гаммы в дизайне интерьера ресторана.
6. Охарактеризуйте процесс дизайна интерьера и визуализации проекта.
7. Опишите роль фирменного стиля при проектировании интерьеров ресторана.
8. Укажите элементы декора, которые могут быть использованы в интерьерах ресторана.
9. Охарактеризуйте проектирование экстерьеров и ландшафтного дизайна для ресторана.
10. Опишите роль освещения и озеленения в экстерьере ресторанов.

#### Тема 4. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана

1. Раскройте содержание работы по созданию фирменного стиля ресторана.
2. Опишите основные этапы создания фирменного стиля.
3. Укажите, что является основой для разработки концепции фирменного стиля.
4. Опишите процесс выбора цветов, шрифтов и графических элементов для фирменного стиля.
5. Раскройте роль элементов фирменного стиля в рекламе и оформлении ресторанов.
6. Поясните, как формируется имидж ресторана и какова роль фирменного стиля в этом процессе.
7. Раскройте содержание работы по продвижению ресторана и поддержке его имиджа.
8. Поясните использование фирменного стиля в различных рекламных материалах и в оформлении интерьера ресторана.
9. Раскройте процесс адаптации фирменного стиля к различным носителям информации.
10. Расскажите о том, что следует учитывать при обновлении фирменного стиля в связи с изменением рынка или

## Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

### Тема 1. Основы проектирования и дизайна ресторанов

1. Эволюция дизайна ресторанов: от истоков до современности.
2. Роль проектирования в создании успешного ресторана.
3. Основные этапы и принципы проектирования ресторанов.
4. Техническое задание на проектирование ресторанов: структура и основные разделы.
5. Эргономика в контексте проектирования ресторанов: основные принципы и требования.
6. Зонирование пространства в ресторане: основные зоны и их функциональное назначение.
7. Роль дизайна интерьера в создании уникальной атмосферы ресторана.
8. Фирменный стиль как инструмент привлечения и удержания клиентов.
9. Создание логотипа и выбор основных элементов фирменного стиля для ресторанов.
10. Особенности проектирования ресторанов различных типов и концепций.

### Тема 2. Анализ и планирование пространства ресторана

1. Факторы, которые необходимо учесть при анализе пространства ресторана.
2. Основные задачи, решаемые при планировании пространства ресторана.
3. Зонирование как основной принцип организации пространства ресторана.
4. Организация пространства кухни и зоны обслуживания.
5. Значение эргономики при планировании пространства ресторана.
6. Особенности выбора материалов и отделки в ресторанах.
7. Планирование освещения и цветовых решений в ресторане.
8. Организация пространства обеденного зала и зоны отдыха.
9. Планирование расстановки мебели и оборудования при проектировании ресторана.
10. Анализ и сравнение различных планировок ресторанов.

### Темы лабораторных работ:

#### Тема 3. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана

Зонирование пространства и расстановка мебели в интерьере ресторана.

Введение в тему: понятие зонирования пространства и его значение в проектировании интерьера ресторана;

Изучение основных зон ресторана и их функционального назначения: зона кухни, зона обслуживания, обеденная зона и другие;

Рассмотрение различных методов зонирования: с помощью мебели, освещения, цветовых решений и т.д.;

Практическая работа: анализ и обсуждение предложенных примеров зонирования и расстановки мебели в ресторанах;

Разработка проекта зонирования для заданного помещения: студенты делятся на группы и получают задание разработать проект для определенного помещения ресторана;

Презентация проектов: каждая группа представляет свой проект, объясняет принятые решения и отвечает на вопросы аудитории;

Обсуждение проектов и обратная связь от преподавателя;

Заключение: подведение итогов работы, обобщение полученных знаний и навыков, а также обсуждение дальнейших тем для изучения.

#### Тема 4. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана

Разработка концепции фирменного стиля для вегетарианского ресторана

Введение в тему: значение фирменного стиля для формирования имиджа ресторана и привлечения клиентов;

Обсуждение основных принципов создания фирменного стиля: узнаваемость, простота, оригинальность, соответствие концепции ресторана;

Практическая работа: студенты делятся на команды и получают задание создать концепцию фирменного стиля для вегетарианского ресторана;

Презентация концепций: каждая команда представляет свою концепцию, объясняет принятые решения и отвечает на вопросы аудитории;

Обсуждение концепций и обратная связь от преподавателя;

Заключение: подведение итогов работы, обобщение полученных знаний и навыков.

### Тестовые задания текущего контроля:

#### Тема 1. Основы проектирования и дизайна ресторанов

1. Какие задачи решаются при планировании пространства ресторана?
  - а) Определение оптимального количества и размеров помещений, их зонирование, подбор мебели и оборудования.
  - б) Разработка дизайна интерьера и экстерьера, выбор отделочных материалов, светильников и декоративных элементов.
  - в) Определение необходимого количества персонала, составление графика работы, разработка системы мотивации сотрудников.
  - г) Все вышеперечисленное, а также учет санитарных норм и правил пожарной безопасности.
2. Что такое «зонирование пространства» при проектировании ресторана?
  - а) Все нижеперечисленные

- б) Размеры помещения
- в) Бюджет
- г) Цветовая гамма
- д) Материалы
- е) Освещение
- ж) Пожарная безопасность
- з) Экологичность

4. Какие материалы лучше всего подходят для маленьких и тесных помещений?

- а) Светлые и легкие
- б) Темные и насыщенные

5. Какой основной цвет обычно выбирается для интерьера ресторана?

- а) Белый
- б) Черный
- в) Красный
- г) Зеленый
- д) Синий
- е) Желтый

6. Какие материалы предпочтительнее для отделки ресторана?

- а) Натуральные
- б) Искусственные
- в) Смешанные

7. Как можно убедиться в том, что выбранные материалы сочетаются с освещением?

- а) Попросить дизайнера проверить
- б) Посмотреть образцы
- в) Протестировать материалы на месте

8. Что нужно сделать, чтобы убедиться в пожарной безопасности материалов?

- а) Проверить сертификаты
- б) Обратиться к специалистам
- в) Изучить информацию в интернете

9. Что означает экологичность материалов?

- а) Не наносят вреда окружающей среде
- б) Не вызывают аллергии
- в) Безопасны для здоровья.

10. Что такое эргономика:

- а) Наука о том, как сделать рабочее пространство максимально удобным и эффективным для человека
- б) Изучение влияния различных факторов на работоспособность человека
- в) Правила и рекомендации по организации рабочего пространства
- г) Все ответы верны

11. Как используется эргономика при проектировании ресторанов:

- а) Для создания комфортного и функционального пространства
- б) Для оптимизации работы персонала
- в) Для улучшения качества обслуживания
- г) Для всего вышеперечисленного

12. Как организовать рабочее пространство в ресторане:

- а) Все необходимое должно быть под рукой
- б) Следует избегать лишних предметов и мебели
- в) Мебель и оборудование должны соответствовать размеру и форме помещения
- г) Освещение должно быть достаточным, но не ярким
- д) Оптимальные размеры столов и стульев должны зависеть от размера помещения
- е) Цветовая схема должна быть гармоничной
- ж) Материалы должны быть качественными и безопасными
- з) Звукоизоляция помещения и использование звукопоглощающих материалов
- и) Все вышеперечисленное

Тема 2. Анализ и планирование пространства ресторана

1. При выборе освещения для ресторана следует учитывать:

- а) Тип освещения
- б) Яркость освещения
- в) Направление света

- г) Все вышеперечисленное
- д) Ничего из вышеперечисленного

2. При выборе посуды и столовых приборов для ресторана следует учитывать:

- а) Материал посуды
- б) Дизайн посуды
- в) Стоимость посуды
- г) Ничего из вышеперечисленного
- д) Все вышеперечисленное

3. При выборе текстиля для ресторана следует учитывать:

- а) Материал текстиля
- б) Цвет текстиля
- в) Фактуру текстиля
- г) Все вышеперечисленное
- д) Ничего из вышеперечисленного

4. При выборе ароматов для ресторана следует учитывать:

- а) Натуральность ароматов
- б) Сочетаемость ароматов
- в) Интенсивность ароматов
- г) Все вышеперечисленное
- д) Ничего из вышеперечисленного

5. При выборе музыки для ресторана следует учитывать:

- а) Жанр музыки
- б) Громкость музыки
- в) Репертуар музыки
- г) Все вышеперечисленное
- е) Ничего из вышеперечисленного

6. Зона приема и размещения гостей

- а) Все ответы верны
- б) Помогает контролировать поток гостей и обеспечивает безопасность
- в) Позволяет быстро и эффективно обслуживать гостей
- г) Обеспечивает комфортное ожидание гостей и позволяет гостям чувствовать себя желанными

7. Обеденная зона

- а) Должна быть комфортной и уютной для гостей
- б) Все ответы верны
- в) Следует учитывать освещение и акустику
- г) Необходимо учитывать расположение столов и стульев

8. Освещение выполняет следующие функции в ресторане:

- а) Создание комфортной атмосферы для гостей
- б) Подчеркивание особенностей интерьера
- в) Все ответы верны
- г) Обеспечение безопасности гостей

9. Правильное планирование освещения включает в себя:

- а) Определение типа освещения (общее, местное, декоративное)
- б) Выбор светильников в зависимости от их функций и стиля интерьера
- в) Учет направления света и яркости
- г) Все ответы верны

10. Организация пространства кухни включает в себя:

- а) Все ответы верны
- б) Распределение рабочих зон (зона обработки продуктов, зона тепловой обработки, зона мойки и чистки)
- в) Организация мест хранения продуктов и инвентаря
- г) Определение необходимой площади и высоты помещения

11. Организация зоны обслуживания включает в себя:

- а) Зонирование на обеденную зону, зону отдыха и бар
- б) Подбор мебели и оборудования в соответствии с концепцией ресторана
- в) Обеспечение удобства и комфорта для гостей
- г) Все ответы верны

Тема 3. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана

1. Какие основные элементы должны быть определены при выборе стиля и концепции ресторана
  - а) Минимализм
  - б) Лофт
  - в) Скандинавский
  - г) Современный
  - д) Классический
  - е) Эkleктика
  - и) Винтажный
  - к) Все варианты верны
  - л) Ни один вариант не верен
  
2. Какие основные элементы должны быть учтены при выборе отделочных материалов
  - а) Стены
  - б) Пол
  - б) Потолок
  - в) Все варианты верны
  - д) Ни один вариант неверен
  
3. Какие основные элементы должны быть учтены при подборе мебели
  - а) Столы
  - б) Стулья
  - в) Барная стойка
  - г) Все варианты верны
  - д) Ни один вариант неверен
  
4. Какие основные элементы должны быть учтены при подборе аксессуаров и декора
  - а) Посуда
  - б) Текстиль
  - в) Зеленые растения
  - г) Картины
  - д) Все варианты верны
  - е) Ни один вариант неверен
  
5. Какое освещение лучше всего подходит для ресторана?
  - а) Общее освещение
  - б) Местное освещение
  - в) Декоративное освещение
  - г) Все виды освещения
  - д) Ни одно из них
  
6. Какую цветовую гамму лучше всего использовать в интерьере ресторана?
  - а) Теплые тона
  - б) Холодные тона
  - в) Нейтральные тона
  - г) Яркие цвета
  - д) Пастельные тона
  
7. Какие материалы лучше всего использовать для отделки ресторана?
  - а) Натуральные материалы
  - б) Искусственные материалы
  - в) Смешанные материалы
  - г) Все зависит от стиля интерьера
  - д) Ни один из вариантов
  
8. Какие особенности следует учитывать при проектировании экстерьера ресторана?
  - а) Расположение здания
  - б) Форма и размер здания
  - в) Наличие прилегающей территории
  - г) Все перечисленное
  - д) Ничто из перечисленного
  
9. Какие элементы могут входить в ландшафтный дизайн прилегающей территории ресторана?
  - а) Зеленые насаждения
  - б) Водоемы
  - в) Дорожки и площадки
  - г) Малые архитектурные формы
  - д) Все перечисленное



10. Какую роль играют зеленые насаждения в экстерьере ресторана?

- а) Придают свежий вид
- б) Улучшают качество воздуха
- в) Подчеркивают архитектурные особенности
- г) Все перечисленное

Тема 4. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана

1. Что включает в себя создание визиток?

- а) Выбор бумаги
- б) Выбор дизайна
- в) Печать
- г) Все вместе
- д) Нет правильного ответа

2. Какой элемент не входит в работу по созданию визиток?

- а) Выбор бумаги
- б) Выбор дизайна
- в) Печать
- г) Все вместе
- д) Верстка
- е) Корректурa

3. Определение целей и задач фирменного стиля

- а) Привлечение клиентов
- б) Узнаваемость бренда
- в) Формирование имиджа
- г) Все перечисленные

4. Анализ конкурентов

- а) Все перечисленное
- б) Ассортимент
- в) Маркетинговые стратегии
- г) Ценообразование

5. Разработка концепции

- а) Логотип
- б) Цветовая палитра
- в) Шрифты
- г) Все перечисленное

6. Какой элемент фирменного стиля используется в наружной рекламе

- а) Все перечисленные
- б) Слоган
- в) Контактные данные
- г) Логотип

7. Какие элементы оформления ресторана относятся к фирменному стилю

- а) Меню
- б) Визитки
- в) Все перечисленные
- г) Форма персонала

8. Что такое носители фирменного стиля

- а) Все элементы рекламы
- б) Все элементы оформления
- в) Все элементы упаковки
- г) Все элементы сайта
- д) Все перечисленные

9. В чем заключается адаптация фирменного стиля для разных носителей информации

- а) Разработка логотипа
- б) Создание визиток
- в) Верстка
- г) Корректурa
- д) Все перечисленное

10. Формирование имиджа ресторана начинается с:

- а) определения основных конкурентов;
- б) анализа целевой аудитории;
- в) разработки концепции заведения.

#### 6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Перечень вопросов к экзамену:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Перечислите основные зоны, которые необходимо предусмотреть при проектировании ресторана.
2. Опишите основные этапы процесса проектирования ресторана.
3. Что должно соответствовать требованиям при проектировании ресторана?
4. Дайте определение понятию "фирменный стиль" в контексте ресторанного бизнеса.
5. Какие аспекты включает в себя анализ и планирование пространства ресторана?
6. На что следует обратить внимание при выборе мебели для ресторана?
7. В чем состоит проектирование экстерьера ресторана?
8. Что входит в понятие "имидж ресторана"?
9. Как формируется имидж ресторана?
10. Что является важным элементом имиджа ресторана?
11. Каким может быть имидж ресторана?
12. Как создается имидж ресторана: спонтанно или целенаправленно?
13. Какую концепцию и стиль ресторана вы планируете выбрать?
14. Из каких основных пунктов будет состоять техническое задание для проектирования вашего ресторана?
15. Как вы будете проводить функциональное зонирование пространства при планировании ресторана?
16. Какие эргономические и технологические требования необходимо учесть при проектировании ресторана?
17. На какие материалы, мебель и оборудование вы будете ориентироваться при выборе для вашего ресторана?
18. Каковы будут основные этапы разработки дизайна интерьера и экстерьера вашего ресторана?
19. Какую проектную документацию вам необходимо подготовить по окончании процесса проектирования ресторана?
20. Какие особенности нужно учесть при проектировании ресторанов разных типов (например, кафе, бары, рестораны быстрого питания)?
21. Какие программы и инструменты могут помочь в процессе проектирования ресторана?
22. Как правильно организовать освещение в ресторане, чтобы создать комфортную атмосферу для посетителей?
23. Как выбрать цветовую гамму для интерьера ресторана, чтобы она соответствовала его концепции и стилю?
24. Что такое "фирменный стиль" ресторана и как его создать?
25. Каковы основные этапы анализа и планирования пространства при проектировании ресторана?
26. Как происходит определение концепции ресторана, и какие аспекты здесь важны?
27. Какую роль играет выбор тематики ресторана в его концепции?
28. Каким образом происходит определение целевой аудитории ресторана?
29. Каковы основные шаги создания эскиза проекта ресторана?
30. Как происходит выбор оптимальных материалов и оборудования для ресторана?
31. Что включает в себя разработка детального дизайн-проекта ресторана?
32. Какую роль играют 3D-визуализация и подготовка чертежей и схем в разработке детального дизайн-проекта ресторана?
33. Что такое зонирование пространства и как оно осуществляется при проектировании ресторана?
34. Каким образом учитываются эргономические и технологические требования при проектировании ресторана?
35. Какое значение имеет выбор мебели и оборудования для создания комфортной атмосферы в ресторане?
36. Какие инструменты и программы могут использоваться для проектирования интерьера и экстерьера ресторана?
37. Что включает в себя создание фирменного стиля ресторана?
38. Какова роль имиджа в продвижении ресторана?
39. Как создать привлекательный имидж для своего ресторана?
40. Какие элементы фирменного стиля могут быть использованы в интерьере и экстерьере ресторана?
41. Как разработать логотип и другие визуальные элементы фирменного стиля для ресторана?
42. Какую роль играет цветовая гамма в создании фирменного стиля ресторана?
43. Какие материалы и технологии используются при создании фирменного стиля?
44. Каким образом разрабатывается стратегия продвижения ресторана с учетом его фирменного стиля и имиджа?
45. Как осуществляется контроль за соблюдением фирменного стиля в работе ресторана?
46. Каковы примеры успешного создания и использования фирменного стиля и имиджей ресторанов?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Какие основные этапы процесса проектирования ресторанов вы изучили?
2. С какими стандартами и нормами, применяемыми в проектировании ресторанов, вы ознакомились?
3. Как проводится анализ особенностей проектирования ресторанов в разных регионах и странах?
4. В каких успешных проектах ресторанов вы участвовали, и что вы можете сказать об их дизайне и планировке?
5. Как вы отработывали навыки общения с заказчиком и сбора информации для проектирования ресторана?

6. Какие методы вы использовали для изучения особенностей проектирования ресторанов в разных странах и регионах?
7. Приведите примеры успешных проектов ресторанов и проанализируйте их дизайн и планировку.
8. Какие стандарты и нормы применяются в проектировании ресторанов и как они влияют на процесс проектирования?
9. Опишите процесс общения с заказчиком и сбора информации для проектирования ресторана, а также какие вопросы вы задаете заказчику.
10. Приведите пример анализа особенностей проектирования ресторана в конкретном регионе или стране и объясните, какие факторы необходимо учитывать при этом анализе.
11. Опираясь на изученные теоретические основы проектирования и анализа пространства ресторанов, разработайте проект дизайна и планировки ресторана на заданную тему.
12. Какие этапы были выполнены в ходе выполнения практической работы по проектированию ресторана?
13. Сформулируйте основные параметры проекта дизайна и планировки ресторана (стиль, целевая аудитория, площадь).
14. Опишите последовательность действий при разработке концепции и идеи ресторана.
15. Каким образом вы создавали эскизы планировки и интерьера ресторана?
16. Обоснуйте выбор материалов, мебели, оборудования и декора для интерьера ресторана.
17. Как вы подготавливали чертежи, планы и 3D визуализации для дизайн-проекта ресторана?
18. Опишите процесс оформления проекта в соответствии с установленными требованиями.
19. Приведите примеры успешного проектирования ресторанов на практике и проанализируйте, какие аспекты сделали их успешными.
20. Какие ошибки возможны при проектировании ресторана и как их можно избежать?
21. Какие этапы вы выполняли при изучении технического задания на проектирование ресторана?
22. Каким образом были определены основные требования и ограничения в техническом задании?
23. Опишите процесс сбора информации о ресторане для проектирования его интерьера.
24. Как проводился анализ аналогов в контексте проектирования интерьера ресторана?
25. Какой список материалов и оборудования был составлен для реализации проекта интерьера ресторана?
26. По какому плану вы работали над проектированием интерьера ресторана?
27. Каким образом была проведена оценка сроков выполнения работы и определен бюджет на проектирование интерьера ресторана?
28. Как происходило согласование плана работы над проектом интерьера ресторана с преподавателем?
29. Каковы были основные этапы работы над проектированием интерьера ресторана на основном этапе?
30. Опишите процесс разработки концепции интерьера ресторана, включая выбор стиля и цветовой гаммы.
31. Опишите этапы, которые вы прошли при изучении технического задания для создания фирменного стиля и имиджа ресторана?
32. Каким образом определялись основные требования и ограничения при работе над фирменным стилем и имиджем ресторана?
33. Каким был процесс сбора информации, необходимой для создания фирменного стиля и имиджа вашего ресторана?
34. Расскажите об анализе аналогов, который вы провели в контексте создания фирменного стиля и имиджа своего ресторана.
35. Опишите процесс составления списка материалов и оборудования, необходимых для реализации вашего проекта по созданию фирменного стиля и имиджа ресторана.
36. Каким был ваш план работы над созданием фирменного стиля и имиджа ресторана на основном этапе проекта?
37. Опишите, как вы проводили оценку сроков выполнения работы по созданию фирменного стиля и имиджа и определяли бюджет на этот проект.
38. Расскажите о том, как проходило согласование плана вашей работы над проектом по созданию фирменного стиля и имиджа с вашим преподавателем.
39. Каковы были основные этапы вашей работы над созданием фирменного стиля и имиджа на основном этапе проекта?
40. Расскажите о процессе разработки концепции фирменного стиля вашего ресторана, включая ваш выбор стиля и цветовой палитры для его оформления.

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Вы - дизайнер, получивший заказ на разработку проекта нового ресторана. Вам необходимо провести исследование и анализ места, где будет располагаться ваше заведение, чтобы определить его сильные и слабые стороны.
2. Вам нужно создать концепцию нового ресторана, учитывая его целевую аудиторию, стиль и функциональность.
3. Вам предстоит выбрать материалы, мебель и оборудование для нового ресторана, исходя из его концепции и бюджета.
4. Вы должны разработать дизайн интерьера и экстерьера ресторана, а также его рекламную кампанию.
5. Вам поручено оценить сроки выполнения работы и определить бюджет на реализацию проекта.
6. Вам необходимо согласовать план работы с клиентом и выполнить проект в установленные сроки.
7. Вы получили заказ на создание фирменного стиля для нового ресторана. Ваша задача - разработать логотип, цветовую палитру и шрифты, а также создать рекламные материалы и оформить интерьер ресторана в соответствии с его концепцией.
8. Вы столкнулись с ситуацией, когда клиент хочет внести изменения в проект на этапе реализации. Ваша задача - обсудить эти изменения с клиентом и внести коррективы в проект, не нарушая его целостности.

Практико-ориентированные задания:

1. Разработайте проект дизайна интерьера ресторана в современном стиле, учитывая целевую аудиторию - молодые семьи с детьми.
2. Создайте планировку ресторана с зонированием на кухню, обеденную зону и бар.
3. Выберите материалы, мебель, оборудование и декор для интерьера ресторана, соответствующие его концепции.
4. Подготовьте чертежи, планы, 3D-визуализации интерьера ресторана и презентацию проекта для клиента.

– Создание презентации фирменного стиля (презентация всех элементов фирменного стиля, обоснование выбора каждого элемента).

Решение:

После анализа особенностей итальянского стиля и кухни, дизайнер решил использовать традиционные элементы в логотипе и цветовых решениях. Для логотипа были выбраны изображения пиццы и пасты, окруженные надписью “Итальянский Дворик”. Цветовая палитра была выбрана теплая и яркая, с использованием красного, оранжевого и желтого цветов, что создает атмосферу уюта и гостеприимства.

В рекламных материалах были использованы изображения блюд итальянской кухни, а также фотографии интерьеров ресторана. Интерьер ресторана выполнен в итальянском стиле, с использованием фресок и керамической плитки.

2. Создание имиджа ресторана “Русская трапеза” с акцентом на традиционные рецепты и атмосферу.

План:

– Исследование целевой аудитории (люди, интересующиеся русской кухней, любители традиционных рецептов).  
– Формирование уникального предложения (блюда по традиционным рецептам, использование натуральных продуктов, атмосфера старинной русской избы).

– Определение основных конкурентов (рестораны, предлагающие блюда других кухонь, но использующие в меню некоторые традиционные русские рецепты).

– Анализ аналогов (успешные примеры ресторанов русской кухни, тенденции в оформлении и меню).

– Создание рекламных материалов для привлечения внимания к ресторану (буклеты, флаеры, сайт).

– Проведение мероприятий для поддержания имиджа ресторана (тематические вечера, мастер-классы по приготовлению блюд, экскурсии по заведению).

Решение: В рамках этого проекта дизайнер разработал логотип с изображением традиционного русского орнамента, в основе которого - элементы, напоминающие о русской природе и культуре. Цветовая палитра состоит из спокойных оттенков зеленого и синего, которые ассоциируются с русской глубинкой и лесами.

Для привлечения внимания к ресторану были созданы рекламные буклеты и флаеры с фотографиями интерьеров и блюд. Также был разработан сайт ресторана с информацией о меню, особенностях блюд и фотографиями интерьера.

3. Проектирование интерьера и экстерьера итальянского ресторана «Dolce Vita».

План:

– Изучение особенностей итальянского дизайна и архитектуры.

– Определение основных элементов интерьера (кухня, бар, обеденная зона).

– Создание концепции интерьера (выбор стиля, цветовой гаммы, материалов).

– Разработка дизайна фасада и входной группы.

– Планирование освещения и системы вентиляции.

– Выбор мебели, текстиля и декора.

– Оценка сроков и бюджета проекта.

Решение: Дизайнер выбрал стиль итальянского палаццо для интерьера ресторана. Цветовая гамма включает светлые оттенки бежевого, голубого и зеленого. Стены украшены фресками с изображением итальянских пейзажей и сцен из жизни. Мебель выполнена из дерева, с элементами ковки и текстиля. Фасад ресторана украшен арками и колоннами, входная группа оформлена коваными элементами. Освещение мягкое и теплое, система вентиляции обеспечивает свежесть воздуха.

4. Анализ аналогов при проектировании ресторана итальянской кухни: изучение успешных проектов итальянских ресторанов в России и за рубежом, выявление основных трендов и особенностей дизайна.

План:

– Изучение итальянских ресторанов в Москве и Санкт-Петербурге.

– Анализ итальянских ресторанов в Европе и США.

– Выявление основных особенностей и трендов в дизайне итальянских ресторанов.

– Сравнение успешных проектов и выбор наиболее интересных решений для своего проекта.

Решение: После анализа успешных проектов итальянских ресторанов было решено использовать в своем проекте элементы классического итальянского дизайна, сочетая их с современными тенденциями. Особое внимание было уделено выбору материалов и декору, чтобы создать уютную атмосферу итальянского кафе.

5. Анализ аналогов при проектировании вегетарианского кафе: изучение успешных примеров вегетарианских кафе и ресторанов, выявление основных тенденций в дизайне.

План:

– Исследование вегетарианских кафе в Москве и других городах России.

– Изучение зарубежных проектов вегетарианских кафе.

– Определение основных трендов в дизайне вегетарианских заведений.

– Выбор наиболее интересных решений для своего проекта.

Решение: На основе анализа успешных проектов вегетарианских кафе было решено создать проект кафе с современным дизайном, используя натуральные материалы и спокойные цвета. Особое внимание уделяется выбору мебели и аксессуаров, которые должны быть удобными и экологичными.

Итоговое тестирование:

1. Какие основные зоны необходимо предусмотреть при проектировании ресторана?

а) Зона кухни, зона обслуживания, обеденная зона, зона отдыха.

б) Зона бара, зона танцпола, игровая зона.

в) Конференц-зал, кабинет администратора, складское помещение.

2. Какие основные этапы процесса проектирования ресторанов можно выделить?

6. Анализ и планирование пространства ресторана включает в себя:

- а) Определение оптимального количества помещений
- б) Зонирование пространства
- в) Подбор мебели и оборудования
- г) Все вышеперечисленное
- д) Ничего из вышеперечисленного

7. При зонировании пространства ресторана необходимо учитывать:

- а) Все нижеперечисленного
- б) Требования к комфорту
- в) Экономические показатели
- г) Функциональные особенности

8. При выборе отделочных материалов для ресторана следует учитывать:

- а) Тип ресторана
- б) Размеры и форму помещения
- в) Концепцию дизайна интерьера
- г) Бюджет на ремонт и отделку
- д) Все вышеперечисленное

9. При выборе мебели для ресторана следует учитывать:

- а) Все нижеперечисленного
- б) Размеры мебели
- в) Материал мебели
- г) Тип мебели

10. При выборе оборудования для ресторана следует учитывать:

- а) Тип оборудования
- б) Производительность оборудования
- в) Энергопотребление оборудования
- г) Все вышеперечисленное

11. Проектирование интерьера ресторана включает в себя:

- а) Определение стиля и концепции интерьера
- б) Выбор отделочных материалов
- в) Все ответы верны
- г) Подбор мебели, освещения и аксессуаров

12. Проектирование экстерьера ресторана включает в себя:

- а) Зонирование территории
- б) Создание ландшафтного дизайна
- в) Освещение территории
- г) Все ответы верны

13. Какой элемент фирменного стиля важен для посетителей ресторана?

- а) Логотип
- б) Цвета
- в) Шрифт
- г) Все перечисленные

14. Что входит в понятие “имидж ресторана”?

- а) Внешний вид здания
- б) Интерьер
- в) Меню
- г) Уровень сервиса
- д) Все перечисленные

15. Какие элементы включает в себя работа по созданию логотипа?

- а) Все вместе
- б) Подбор цветов
- в) Создание изображений
- г) Выбор шрифтов

16. Для формирования имиджа ресторана важно учитывать:

- а) местоположение заведения;
- б) интерьер и экстерьер;
- в) отзывы и рекомендации;
- г) ценовую политику.

д) Все из перечисленного

17. Имидж ресторана формируется:

- а) с помощью рекламы и PR;
- б) через социальные сети и блоги;
- в) путем участия в кулинарных фестивалях и конкурсах;
- г) всеми вышеперечисленными способами.

18. Важным элементом имиджа ресторана является:

- а) уникальность меню;
- б) атмосфера заведения;
- в) профессионализм персонала;
- г) наличие парковки.

19. Имидж ресторана может быть:

- а) положительным;
- б) отрицательным;
- в) нейтральным;
- г) любым из вышеперечисленных.

20. Имидж может быть создан:

- а) спонтанно, благодаря удачным маркетинговым решениям или удачным отзывам;
- б) целенаправленно, с использованием различных инструментов маркетинга и PR.

## 6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

### 6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:  индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;  фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;  решение задач и упражнений по образцу;  решение вариантов задач и упражнений;  решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;  проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности.  выполнение контрольных работ;  работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в

тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

#### Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает:  изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);  выполнение необходимых расчетов и экспериментов;  оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;  по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

#### Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

##### 1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

#### Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

**Структура реферата:**

1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

**Методические рекомендации по выполнению контрольных работ**

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя иступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

**Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму**

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику



проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

#### Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

#### Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

#### Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

#### Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.

Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

#### Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

#### Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

#### Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

#### Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<b>7.1. Рекомендуемая литература</b>	
<b>7.1.1. Основная литература</b>	
Л.1.1	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 248 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=684288">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=684288</a>
Л.1.2	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 248 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=699341">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=699341</a>

Л.1.3	Палий Н. С. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Донецк: Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2023. - 115 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=701886">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=701886</a>
Л.1.4	Черевко А. И., под общ. ред., Михайлов В. М., под общ. ред., Новикова Е. В., Балацкая Н. Ю., Варыпаева Л. М., Давыдова О. Ю., Каленик К. В., Кононенко Т. П., Малюк Л. П., Полстяная Н. В., Федак В. И. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]: Энциклопедия. - Москва: КноРус, 2024. - 176 с. – Режим доступа: <a href="https://book.ru/book/950613">https://book.ru/book/950613</a>
Л.1.5	Чернова Е. В., Баженова Т. С., Котова Н. П. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. - 260 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=598739">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=598739</a>
Л.1.6	Акимова Н. А., Соколов А. Ю. Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2020. - 202 с. – Режим доступа: <a href="https://book.ru/book/934004">https://book.ru/book/934004</a>
Л.1.7	Черевко А. И., под общ. ред., Михайлов В. М., под общ. ред., Новикова Е. В., Балацкая Н. Ю., Варыпаева Л. М., Давыдова О. Ю., Каленик К. В., Кононенко Т. П., Малюк Л. П., Полстяная Н. В., Федак В. И. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]: Справочник. - Москва: КноРус, 2019. - 176 с. – Режим доступа: <a href="https://book.ru/book/950130">https://book.ru/book/950130</a>

## 7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

7.2.1 Microsoft Office 2013 Standard

## 7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

7.3.1 Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

7.3.2 Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>

7.3.3 Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: <https://book.ru/>

7.3.4 ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: <https://razoom.mgutm.ru/>

7.3.5 Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: <https://www.garant.ru/>

7.3.6 Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/>

7.3.7 Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>

7.3.8 Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

7.3.9 Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: <https://gigabaza.ru/>

7.3.10 Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>

7.3.11 "Электронная библиотека учебников". Режим доступа: <http://studentam.net/>

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан»</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочее место преподавателя; Компьютер; Проектор переносной; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов, бармена; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.</p>
8.2	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: разделочные столы, посуда, формы и листы для выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, плита индукционная кухонная двухкомфорочная, печь электрическая конвекционная, шкаф расстоечный, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда, плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, блинница электрическая двухкомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник.</p>

## 9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащении образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном

процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы  
Руководитель ОПОП  
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы  
Руководитель ОПОП  
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы  
Руководитель ОПОП  
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы  
Руководитель ОПОП  
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_