

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Нургалиевой А.Р. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	7
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	8
5.1. Содержание дисциплины	8
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	10
6. Лабораторные занятия	11
7. Практические занятия.....	12
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	14
9. Самостоятельная работа студента	15
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	22
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	22
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	24

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ построения и анализа дизайна предприятий индустрии питания, формирования навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об основных понятиях, терминах и определениях, современных стилях в области дизайна предприятий индустрии питания;
- формирование умений и навыков определения и осуществления этапов оформления предметно-пространственной организации интерьера предприятия индустрии питания;
- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-1	Санитария и гигиена питания		3 сем			Предыдущая
ПК-1	Производственный контроль на предприятиях питания			6 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-5	Фирменный стиль предприятий питания				8 сем	Изучаемая
ПК-1	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-5	Производственная практика, преддипломная				8 сем	Изучаемая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
	практика, в том числе научно-исследовательская работа					
ПК-1	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания			6 сем		Предыдущая
ПК-1	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания				8 сем	Изучаемая
ПК-1	Продвижение товаров и услуг			6 сем		Предыдущая
ПК-1	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания			6 сем		Предыдущая
ПК-1	Экономика предприятий общественного питания			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Экономика и управление производством			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Производственная практика, организационно-управленческая практика				7 сем	Предыдущая
ПК-5	Информационные технологии профессиональной деятельности в		3 сем			Предыдущая
ПК-5	Проектирование предприятий общественного питания				7,8 сем	Изучаемая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов	Знать: действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля); Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	обслуживания посетителей, принятых в организации	приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации; Владеть: знаниями, обеспечивающими контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: меры повышения эффективности работы предприятия общественного питания; Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания; Владеть: навыками, обеспечивающими подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.3 Способен проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	Знать: композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды предприятия общественного питания. Уметь: определить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания и осуществлять его предпроектный анализ. Владеть: методикой анализа существующего интерьера предприятия общественного питания, его влияния на эффективность деятельности предприятия.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Академических часов	
	Всего	По семестрам 8 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	64,5	64,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	64	64
• занятия лекционного типа	32	32
• занятия семинарского типа:	32	32
практические занятия	32	32
лабораторные занятия	-	-
в том числе занятия в интерактивных формах	4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки	10	10
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	79,5	79,5
- курсовая работа (проект)	-	-
- выполнение домашних заданий	79,5	79,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>		
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Академических часов	
	Всего	По курсам 5 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,5	14,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	8	8
практические занятия	8	8
лабораторные занятия	-	-
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	125,5	125,5
- курсовая работа (проект)	-	-
- выполнение домашних заданий	125,5	125,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>	4	4
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания

Понятие об интерьере, его элементах, общих требований к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств искусственно создаваемой предметно-пространственной среде человека. Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии. История дизайна. мировой опыт дизайна.

Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства

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

Тема 3. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера

Предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера. Формирование отдельных функциональных зон и их организация. Габариты и пропорции помещений. Психология восприятия интерьера как среды. Три канала восприятия: визуальный, кинестический и звуковой. Интраверты, экстраверты, амбиверты.

Тема 4. Стил в интерьере

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

Тема 5. Естественное и искусственное освещение

Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. Специфика светового решения объектов индустрии питания. Акустическое благоустройство и микроклимат помещений

Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн

Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия индустрии питания. Основы колористики. Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов индустрии питания. Фитодизайн в общественном интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола.

Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания

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

Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки, цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Дизайн тематического стола. Композиция и цветовое решение в оформлении стола. Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола. Современные направления в использовании продуктов, оформление и подача блюд: арт-направление, минимализация, зависимость выбора посуды от темы оформления. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания	4	4	10	18	
2.	Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства	4	4	10	18	
3.	Тема 3. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера	4	4/2	10	18	2
4.	Тема 4. Стиль в интерьере	4	4/2	10	18	
5.	Тема 5. Естественное и искусственное освещение	2	2	9,5	13,5	
6.	Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн	4	4/2	10	18	
7.	Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания	4	4/2	10	18	
8.	Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	6	6/2	10	22	2
	Подготовка к зачету с оценкой					
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	32	32/10	79,5	144	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания	1	1	15	17	
2.	Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства	1	1	15	17	
3.	Тема 3. Предметно- пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера	1	1	15,5	17,5	
4.	Тема 4. Стил в интерьере	1	1	16	18	
5.	Тема 5. Естественное и искусственное освещение	1	1	16	18	
6.	Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн	1	1	16	18	
7.	Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания		1	16	17	
8.	Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов		1	16	17	
	Подготовка к зачету с оценкой				4	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	6	8/0	125,5	144	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания	1. Основные понятия об интерьере, элементы декорирования интерьера. 2. Общие требованиями к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств предметно-пространственной среде предприятия индустрии питания. 3. Композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды. Методика анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания с точки зрения грамотного решения композиции. 4. Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания.	4	
2	Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства	1. Интерьер как композиция внутреннего пространства. 2. Основные виды композиции: фронтальная; пространственная; глубинно-пространственная. 3. Средства гармонизации композиции: симметрия – асимметрия, отношения – пропорции – масштаб; контраст – нюанс – тождество; метр – ритм – метрический повтор.	4	
3	Тема 3. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера	1. Психология восприятия интерьера как среды. 2. Предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера. 3. Методикой формирования отдельных функциональных зон и их организацией с учетом габаритов и пропорций помещений.	4	2
4	Тема 4. Стил в интерьере	1. Характеристика современных стилевых направлений в интерьере предприятий индустрии питания. 2. Модные тенденции современности в области дизайна предприятий индустрии питания. 3. Методика достижения единства стиля в интерьере предприятия индустрии питания.	4	2
5	Тема 5. Естественное и искусственное освещение	1. Принципы светового дизайна интерьера. 2. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. 3. Специфика светового решения объектов индустрии питания.	2	
6	Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн	1. Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия индустрии питания. 2. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов индустрии питания.	4	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практич еской подгото вки
		3. Фитодизайн в общественном интерьере, оформлении стола.		
7	Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания	1. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). 2. Анализ УТП известных ресторанов мира. 3. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана.	4	2
8	Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	1. Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. 2. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления помещения. 3. Современные направления в использовании продуктов, оформление и подача блюд. 4. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна.	6	2
	Итого		32	10

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практич еской подгото вки
1	Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания	1. Основные понятия об интерьере, элементы декорирования интерьера. 2. Общие требованиями к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств предметно-пространственной среде предприятия индустрии питания. 3. Композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды. Методика анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания с точки зрения грамотного решения композиции. 4. Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания.	1	
2	Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства	1. Интерьер как композиция внутреннего пространства. 2. Основные виды композиции: фронтальная; пространственная; глубинно-пространственная. 3. Средства гармонизации композиции: симметрия – асимметрия, отношения – пропорции – масштаб; контраст – нюанс – тождество; метр – ритм – метрический повтор.	1	
3	Тема 3. Предметно-	1. Психология восприятия интерьера как среды.	1	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практич еской подгото вки
	пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера	2. Предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера. 3. Методикой формирования отдельных функциональных зон и их организацией с учетом габаритов и пропорций помещений.		
4	Тема 4. Стил в интерьере	1. Характеристика современных стилевых направлений в интерьере предприятий индустрии питания. 2. Модные тенденции современности в области дизайна предприятий индустрии питания. 3. Методика достижения единства стиля в интерьере предприятия индустрии питания.	1	
5	Тема 5. Естественное и искусственное освещение	1. Принципы светового дизайна интерьера. 2. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. 3. Специфика светового решения объектов индустрии питания.	1	
6	Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн	1. Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия индустрии питания. 2. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов индустрии питания. 3. Фитодизайн в общественном интерьере, оформлении стола.	1	
7	Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания	1. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). 2. Анализ УТП известных ресторанов мира. 3. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана.	1	
8	Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	1. Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. 2. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления помещения. 3. Современные направления в использовании продуктов, оформление и подача блюд. 4. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна.	1	
	Итого		8	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету с оценкой.

Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, лекционного материала (при наличии), подготовка конспекта по теме.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: интерьер, интерьер предприятия индустрии питания, элементы интерьера, искусственно создаваемая предметно-пространственная среда, композиция, композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии.

Изучая тему, важно приобрести *умения* подбора элементов декорирования интерьера, выделить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* проектирования по приданию эстетических качеств предметно-пространственной среде предприятия индустрии питания.

Вопросы для самопроверки:

1. Что представляет собой внутренне пространство каждого помещения с учетом принадлежности к определенной функциональной группе, характерной для предприятия общественного питания?
2. Что оказывает влияние на восприятие интерьера?
3. Из чего складывается композиция интерьера в современных предприятиях общественного питания?
4. Какие вы знаете функциональные группы помещений предприятий общественного питания?
5. Какую роль играет экстерьер при оформлении предприятия общественного питания?
6. С помощью каких средств может быть создан запоминающийся

образ

предприятия общественного питания?

Оценочные средства: конспект.

Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства

Изучение рекомендуемой литературы и источников, лекционного материала (при наличии), подготовка конспекта по теме.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: интерьер как композиция внутреннего пространства, основные виды композиции: фронтальная; пространственная; глубинно-пространственная, средства гармонизации композиции: симметрия – асимметрия, отношения – пропорции – масштаб; контраст – нюанс – тождество; метр – ритм – метрический повтор.

Изучая тему, важно приобрести *умения*: определить и осуществить этапы, связанные с оформлением предметно-пространственной организации интерьера

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой анализа средств гармонизации композиции предприятий индустрии питания.

Вопросы для самопроверки:

1. Какие средства гармонизации композиции практикуют при оформлении интерьера, связанного с организацией внутреннего пространства?

2. Для каких предприятий общественного питания наиболее оптимальной является фронтальная планировочная схема?

3. Какие преимущества и недостатки характерны для глубинной планировочной схемы?

4. Какие отличительные особенности характерны для центричной планировочной схемы?

5. Для каких предприятий может быть рекомендована угловая планировочная схема?

Задания для самостоятельной работы:

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

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

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

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

5. *Ситуационная задача.* Произвести планировку помещений в уже разработанной ОПС с учетом следующих позиций:

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

Оформить итоги работы в форме презентации и подготовиться к защите своих предложений.

Оценочные средства: конспект, ситуационная задача.

Тема 3. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера

Изучение рекомендуемой литературы и источников, лекционного материала (при наличии), подготовка конспекта по теме.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера, функциональные зоны, габариты и пропорции помещений, психология восприятия интерьера, три канала восприятия: визуальный, кинестический и звуковой.

Изучая тему, важно приобрести *умения* осуществлять предпроектный анализ функционального процесса интерьера предприятия индустрии питания.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой формирования отдельных функциональных зон и их организации с учетом габаритов и пропорций помещений.

Вопросы для самопроверки:

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

Тематика рефератов (докладов, эссе):

1. Примеры проектных решений кафе
2. Примеры проектных решений ресторанов
3. Примеры проектных решений столовых промышленных предприятий
4. Примеры проектных решений столовых высших и средних специальных учебных заведений
5. Примеры проектных решений школьных столовых и буфетов
6. Примеры проектных решений столовых лечебных и

оздоровительных учреждений

Оценочные средства: конспект, доклад с презентацией.

Тема 4. Стил в интерьере

Изучение рекомендуемой литературы и источников, лекционного материала (при наличии), подготовка конспекта по теме.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: стиль в интерьере, современные стилевые направления в интерьере, модные тенденции стилевых решений.

Изучая тему, важно приобрести *умения* оценивать модные тенденции современности в области дизайна предприятий индустрии питания.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой достижения единства стиля в интерьере предприятия индустрии питания.

Вопросы для самопроверки:

1. Как достигается единство стиля в интерьере залов предприятия питания?

2. Как можно классифицировать предприятия питания через отражения тематики заведения в его интерьере с использованием различных стилей и жанров?

3. Влияет ли особенность интерьера на ассортименте блюд? Обоснуйте ответ примерами.

4. Что собой представляет профессионально созданный интерьер предприятия общественного питания?

5. Какие стили используют при оформлении интерьеров залов современных предприятий питания дизайнеры?

Тематика рефератов (докладов, эссе):

1. Основные этапы создания дизайна

2. Классика – проверено временем

3. Простота и лаконичность минимализма

4. Имитация лофта

5. Ретроспектива ар-деко

6. Экспрессивность поп-арта

7. Функциональность хай-тека

8. Причудливость модерна

9. Колорит русского стиля (итальянского, французского и др., на выбор)

10. Загадка востока

Оценочные средства: конспект, доклад с презентацией.

Тема 5. Естественное и искусственное освещение

Изучение рекомендуемой литературы и источников, лекционного материала (при наличии), подготовка конспекта по теме.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: принципы светового дизайна интерьера; естественное, искусственное, комбинированное освещение интерьера; специфика светового

решения объектов индустрии питания.

Изучая тему, важно приобрести *умения* подбирать виды освещения и осветительные приборы для каждой функциональной группы помещений предприятия индустрии питания.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой правильной организации естественного и искусственного освещения в предприятии индустрии питания.

Вопросы для самопроверки:

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

Тематика рефератов (докладов, эссе):

1. Рассеянный свет и его формоформирующие свойства
2. Влияние естественного света и солнечного освещения на раскрытие пластики формы
3. Искусственный свет и его композиционно-художественное значение при построении композиции
4. Световая пластика и её роль в интерьере
5. Направленность как важнейшее композиционное свойство искусственного света

Оценочные средства: конспект, доклад с презентацией.

Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн

Изучение рекомендуемой литературы и источников, лекционного материала (при наличии), подготовка конспекта по теме.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: декорирование интерьера, элементы декорирования, цвет в интерьере. специфика колористических решений интерьеров объектов индустрии питания, цветовая звезда И. Иттена, фитодизайн в общественном интерьере, фитодизайн в оформлении стола.

Изучая тему, важно приобрести *умения* осуществлять подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия индустрии питания.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения спецификой колористических и фито решений интерьеров объектов индустрии питания.

Вопросы для самопроверки:

1. В чем состоит значение мебели в интерьере? Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?
2. Назовите возможные способы расстановки мебели в торговой группе

помещений предприятия общественного питания в зависимости от типа заведения?

3. Для чего может быть использована декоративная ткань?

4. Как выбрать цвет декоративной ткани в зале в зависимости от типа, класса и специализации предприятия общественного питания?

5. Какие приемы связи интерьера с природой можно использовать в предприятиях общественного питания?

6. Какие растения используются при создании зеленых зон и композиций в предприятиях общественного питания?

7. С какой целью применяют предметы искусства в интерьере?

8. Что следует учитывать при выборе и размещении предметов декоративного искусства в интерьере?

Тематика рефератов (докладов, эссе):

1. Озеленение как особый вид декоративно-оформительского искусства

2. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – интерьер раскрывается на природу

3. Специфика одной из возможностей объединения интерьера и природы – природа входит в интерьер

4. Устройство зимних садов

5. Эко-стиль как одно из современных направлений организации внутреннего пространства залов предприятия питания

Оценочные средства: конспект, доклад с презентацией.

Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, лекционного материала (при наличии), подготовка конспекта по теме.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: дизайн-концепции интерьера, дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения, фирменный стиль ресторана, элементы фирменного стиля, дизайн меню и карты вин.

Изучая тему, важно приобрести *умения* по формированию дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой анализа уникальных торговых предложений известных ресторанов мира, элементов фирменного стиля, дизайна меню и карты вин.

Вопросы для самопроверки:

1. Что собой представляют черты внешнего и внутреннего дизайна?

2. Что такое концепция ресторана?

3. Чем отличается бренд от имиджа предприятия?

4. Что такое корпоративный имидж?

5. В чем актуальность позитивного корпоративного имиджа?

6. На каких факторах базируется дизайн меню и на что он направлен?

Задания для самостоятельной работы:

Разработать и оформить проект меню. Структура и дизайн меню

должны соответствовать типу заведения

Оценочные средства: конспект, проект меню.

Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, лекционного материала (при наличии), подготовка конспекта по теме.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: дизайн банкетов и тематических мероприятий, традиционные и семейные праздники, банкеты, кейтеринг, зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей, композиция и цветовое решение в оформлении стола, оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.

Изучая тему, важно приобрести *умения* по взаимоувязке дизайна среды и дизайна процессов через оформление тематического стола, его композицию и цветового решения.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой анализа представленного дизайна банкетного и тематического мероприятия с выделением стилеобразующих элементов (драпировки, скатерти, салфетки, посуда, форменная одежда персонала).

Вопросы для самопроверки:

1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания
2. Эстетические требования к столовому белью, посуде и приборам
3. Минимизация как один из современных приемов оформления и подачи блюд
4. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна
5. Особенности современного дизайна в оформлении интерьера ресторанов, кафе.

Тематика рефератов (докладов, эссе):

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

Оценочные средства: конспект, доклад с презентацией.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

б) основная литература:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>

в) дополнительная литература

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

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

2) Портал рестораторов: <http://www.restoran.ru/>

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

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

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

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.