

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ 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 «Фирменный стиль предприятий 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).....	13
9. Самостоятельная работа студента	14
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	20
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	21
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	22

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ создания фирменного стиля предприятия, формирования навыков построения уникальной (фирменной) предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об элементах фирменного стиля предприятий питания и этапах его создания, современных фирменных стилях дизайна предприятий питания;
- формирование умений и навыков позиционирования конкретного предприятия на рынке общественного питания, предметно-пространственной организации фирменного 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 «Фирменный стиль предприятий 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	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания				8 сем	Изучаемая
ПК-1	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-5	Производственная практика,				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.)	
	преддипломная 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 в профессиональной деятельности		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	Знать: действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля); Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации	организации питания технологий 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 о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки

Общие сведения о фирменном стиле предприятия общественного питания. Бренд. Брэнддинг. Понятие этики и интерьера в общественном питании. Внутренняя организация и функция интерьера. Применение новых методов строительства. Связь интерьера с организационно-технологическим процессом. Специфика интерьера. Требования к интерьеру предприятий общественного питания. Композиционно-планировочные решения интерьеров зала.

Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания

Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии. Понятие экстерьера и его влияние на фирменный стиль предприятия. Интерьер как композиция внутреннего пространства.

Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля

Основы колористики. Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания. Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение.

Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания

Краткая характеристика больших стилей. Стиль в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). Анализ УТП известных предприятий питания мира. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с

фирменным стилем предприятия питания. Элементы фирменного стиля. Фирменный дизайн меню и карты вин.

Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания

Этапы проектирования фирменного стиля предприятия питания. Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия питания. Элементы декорирования интерьера (текстиль, флористика, живопись, гобелен, батик и т.д.). Фитодизайн в интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола.

Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания

Имидж предприятия общественного питания. Атрибуты фирменного стиля – совокупность товарного знака, цветовое и графическое оформление деловых бумаг и рекламных материалов. Имиджевая реклама и паблик рилейшнз в ресторанном бизнесе. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Концепции позиционирования. Ключевые компетенции предприятия общественного питания. Формирование бренда предприятия питания – отличная кухня, особенный сервис, необычная атмосфера, хорошая маркетинговая поддержка.

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 о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки	6	6	12	24	
2.	Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания	4	4/2	13,5	21,5	2
3.	Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля	4	4/2	12	20	
4.	Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	6	6/2	14	26	2
5.	Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания.	6	6/2	14	26	
6.	Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания	6	6/2	14	26	
	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 о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки	1	1	20,5	22,5	
2.	Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания	1	1	21	23	
3.	Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля	1	1	21	23	
4.	Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	1	1	21	23	
5.	Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания.	1	2	21	24	
6.	Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания	1	2	21	24	
	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 о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки	1. Общие сведения о фирменном стиле предприятия общественного питания. Бренд. Брэнддинг. 2. Понятие этики и интерьера в общественном питании. Внутренняя организация и функция интерьера. 3. Правила разработки фирменного стиля.	6	-
2	Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания	1. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия. 2. Понятие экстерьера и его влияние на фирменный стиль предприятия. Интерьер как композиция внутреннего пространства.	4	2
3	Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля	1. Основы колористики. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания. 2. Принципы светового дизайна интерьера.	4	2
4	Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	1. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. 2. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения 3. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем предприятия питания	6	2
5	Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания.	1. Этапы проектирования фирменного стиля предприятия питания. 2. Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия питания. 3. Элементы декорирования интерьера	6	2
6	Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания	1. Атрибуты фирменного стиля – совокупность товарного знака, цветовое и графическое оформление деловых бумаг и рекламных материалов. 2. Имиджевая реклама и паблик рилейшнз 3. Формирование бренда предприятия питания	6	2
	Итого		32	10

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки	1. Общие сведения о фирменном стиле предприятия общественного питания. Бренд. Брэнддинг. 2. Понятие этики и интерьера в общественном питании. Внутренняя организация и функция интерьера. 3. Правила разработки фирменного стиля.	1	
2	Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания	1. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия. 2. Понятие экстерьера и его влияние на фирменный стиль предприятия. Интерьер как композиция внутреннего пространства.	1	
3	Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля	1. Основы колористики. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания. 2. Принципы светового дизайна интерьера.	1	
4	Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	1. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. 2. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения 3. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем предприятия питания	1	
5	Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания.	1. Этапы проектирования фирменного стиля предприятия питания. 2. Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия питания. 3. Элементы декорирования интерьера	2	
6	Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания	1. Атрибуты фирменного стиля – совокупность товарного знака, цветовое и графическое оформление деловых бумаг и рекламных материалов. 2. Имиджевая реклама и публичный рилейшнз 3. Формирование бренда предприятия питания	2	
	Итого		8	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Фирменный стиль предприятий 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 о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки

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

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: фирменный стиль, торговая марка, бренд, 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. В чем сходства и отличия между понятиями «фирменный стиль», «торговая марка», «бренд»
2. Какие средства гармонизации композиции практикуют при оформлении интерьера, связанного с организацией внутреннего пространства?
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 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания

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

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: фирменный стиль как фактор результатов коммерческой деятельности предприятия, композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии. Понятие экстерьера и его влияние на фирменный стиль предприятия.

Изучая тему, важно приобрести *умения*: выделить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания, определить и осуществить этапы, связанные с оформлением предметно-пространственной организации интерьера

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой анализа существующего интерьера предприятия общественного питания с точки зрения грамотного решения композиции, средств гармонизации композиции

Вопросы для самопроверки:

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

2. Какую роль играет экстерьер при оформлении предприятия общественного питания?

3. Какие факторы влияют на внешний вид здания предприятия общественного питания?

4. С помощью каких средств может быть создан запоминающийся образ предприятия общественного питания?

5. Какое влияние оказывает наличие фирменного стиля предприятия питания на результаты его коммерческой деятельности?

Ситуационные задачи:

№1: в центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест. Задание: разработайте и предложите структуру и фирменный стиль оформления интерьера торговых помещений предприятия.

№ 2: в торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: предложите планировку и разработайте архитектурно-композиционное решение интерьера торгового зала (цветовое решение, использование осветительных приборов, декоративных элементов и т.д.).

№ 3: при пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. Задание: произведите подбор и размещение торгового оборудования в зале, подбор мебели с учетом единства стиля, предложите варианты её расстановки с учетом типа предприятия, выбранных форм обслуживания. Составьте эскиз торгового зала.

№ 4: в кафе «Артистическое» на 50 мест оптимизировано меню с учетом типа предприятия. Задание: подберите предметы сервировки столов с учетом стиля, определите их ассортимент с учетом применяемых форм и методов обслуживания.

№ 5: Представьте рекомендации по сервировке столов для различных видов обслуживания. Составьте схемы различных сервировок, придерживаясь определенного фирменного стиля с учетом рекомендованного вами стилевого направления интерьера зала.

Оценочные средства: конспект, ситуационная задача.

Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля

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

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие *основные понятия*: колористика, гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания. Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение.

Изучая тему, важно приобрести *умения*: выделить роль цвета в интерьере, подбирать виды освещения и осветительные приборы для каждой функциональной группы помещений предприятия общественного питания

осуществлять предпроектный анализ функционального процесса общественного интерьера, как главного носителя фирменного стиля

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения спецификой колористических решений интерьеров объектов общественного питания, методикой правильной организации естественного и искусственного освещения в предприятии общественного питания, формирования отдельных функциональных зон и их организацией с учетом габаритов и пропорций помещений

Вопросы для самопроверки:

1. Влияние естественного света и солнечного освещения на раскрытие пластики формы
2. Искусственный свет и его композиционно-художественное значение при построении композиции
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. Цветовое решение торговых и производственных помещений предприятий общественного питания.
2. Свойства и классификация цвета. Цветовой круг.
3. Цветовые зрительные иллюзии в интерьере.
4. Световое решение помещений предприятий общественного питания.
5. Цветовая и световая гармония в интерьере.
6. Зависимость восприятия цвета от освещения интерьера
7. Принципы составления композиций с учётом цветового решения
8. Влияние цвета на организм человека

Оценочные средства: конспект, презентация доклада.

Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания

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

В процессе усвоения темы необходимо *знать*: характеристику современных стилевых направлений в интерьере предприятий общественного питания, задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации.

Изучая тему, важно приобрести *умения*: оценивать модные тенденции современности в области дизайна предприятий общественного питания, формировать дизайн-концепцию интерьера как уникального торгового предложения.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой достижения единства стиля в интерьере предприятия общественного питания, 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 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания

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

В процессе усвоения темы необходимо знать: этапы проектирования фирменного стиля, элементы декорирования интерьера, методику использования элементов природы при оформлении интерьеров залов предприятий питания.

Изучая тему, важно приобрести *умения*: осуществлять подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия общественного питания, осуществлять фитодизайн в общественном интерьере, оформлении стола.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения методикой анализа элементов декорирования интерьера, спецификой концепции, «природного стиля» в дизайне среды.

Вопросы для самопроверки:

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

Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания

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

В процессе усвоения темы необходимо *знать*: сущность и значение информации, связанной с основами формирования имиджа предприятия питания.

Изучая тему, важно приобрести *умения*: критически оценивать достоинства и недостатки в плане разработки концепции позиционирования предприятия на рынке услуг общественного питания.

Изучая тему, важно приобрести *навыки* владения выбором средств развития достоинств и устранения недостатков в плане разработки корпоративной философии как инструмента создания фирменного стиля.

Ситуационная задача:

План маршрута	Заметки студента
Название предприятия. Краткое сообщение о предприятии:	
- основные отличия от других предприятий общественного питания	
Внешний дизайн (экстерьер): - месторасположение - вид и обозрение - фасад - входная группа - вывески - парковка	
Дизайн интерьера: - тип интерьера - тематика - стиль - атмосфера - цветовая гамма - аксессуары - униформа официантов	
Меню: - кухня, направления - виды меню - презентация меню - винная карта (сомелье) - сигарная карта (сигармен)	
Оснащение: - фарфор (вид, марка, цвет...) - стекло - приборы - белье - аксессуары	
Кухня: - наплитная посуда, гастроемкости, кондитерские принадлежности, утварь	
Программа: - развлекательные мероприятия	

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°», 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.