

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	44(1,22)	10(0,28)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	42(1,17)	8(0,22)
• лекции	18(0,5)	4(0,11)
• практические	24(0,67)	4(0,11)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	102(2,83)	163(4,53)
3. Промежуточная аттестация: экзамен	34(0,94)	7(0,19)
Итого	180(5)	180(5)

Нургалиева А.Р. Фирменный стиль предприятий индустрии питания: Рабочая программа учебной дисциплины (модуля). - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. - 40 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Фирменный стиль предприятий индустрии питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» составлена Нургалиевой А.Р., доцентом кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки - 2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Нургалиева А.Р., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	6
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	7
6. Лабораторный практикум.....	7
7. Практические занятия (семинары).....	7
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ).....	8
9. Самостоятельная работа студента	8
10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	9
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	10
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	10
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	10
14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	11
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	11
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	12
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	14
1. Паспорт фонда оценочных средств	15
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	15
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	15
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	15
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания.....	17
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	20
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	20
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации.....	24
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине.....	25
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине	28
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	28
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	29
Кейс-задача	30
Комплект заданий для контрольной работы.....	33
Комплект разноуровневых задач	35
Темы рефератов	37
Комплект заданий для проведения текущей аттестации	39

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

Задачи дисциплины: изучить концепцию и принципы разработки фирменного стиля, его элементы, теорию и практику использования; обосновать факторы конкурентоспособности на основе специфики предприятия и его ответственности за качество продукции и обслуживания.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Информатика (ОПК-1).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-27	знать элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля,	<i>Реферат Задачи</i>
	знать художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля,	
	знать особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.	
	уметь осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана	<i>Кейс-задания Задачи</i>

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	уметь разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и другие	
	уметь оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана	
	уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	
	владеть методологией разработки концепции ресторана	
	владеть нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;	<i>Кейс-задания Контрольная работа</i>
	владеть технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	44	44
Аудиторные занятия всего, в том числе:	42	42
Лекции	18	18
Практические занятия	24	24
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	102	102
Другие виды самостоятельной работы:	102	102
Вид промежуточной аттестации – экзамен	34	34
ИТОГО:	180	180
Общая трудоемкость	5 зач. ед.	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10	10
Аудиторные занятия всего, в том числе:	8	8
Лекции	4	4
Практические занятия	4	4
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	163	163
Другие виды самостоятельной работы:	163	163
– контрольное тестирование		
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	180	180
Общая трудоемкость	5 зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Основы создания фирменного стиля

Теоретические основы создания фирменного стиля предприятия (компании). Сущность и элементы фирменного стиля. Этапы создания и внедрения фирменного стиля предприятия.

Тема 2. Константы фирменного стиля

Марка (логотип). Основные и дополнительные цвета. Шрифты. Стилеобразующие элементы. Фотографический стиль. Константы и визуальные концепции. Фирменный блок, состоящий из фирменного знака. Фирменные цвета — основные и дополнительные. Фирменный шрифт. Фотоизображения — 2 концепции: цветные предметы и репортажные фотографии. Стилеобразующие элементы — силуэты.

Тема 3. Меню – носитель имиджа предприятий индустрии питания

Меню: Alacarte, Tabledhotel, Dejour (дежур), Туристское. Правила формирования меню. Оформление меню: дизайн, формат, шрифты, цвет, текст.

Тема 4. Дизайн интерьера предприятий индустрии питания

Художественные стили интерьера: ампир, классицизм, барокко, рококо, готика, модерн, минимализм, хай-тек, этнические стили. Цвет в интерьере. Исторически аспекты формирования дизайна предприятия общественного питания. Дизайн и цветочная аранжировка. Свет и цвет в интерьере предприятий индустрии питания. Особенности современных интерьеров ресторана.

Тема 5. Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания

Фирменный стиль как фактор повышения конкурентоспособности предприятий питания. Имидж предприятия питания. Роль имиджевой рекламы для предприятий питания.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий индустрии питания» формирует компетенцию ПК-27, необходимую в дальнейшем для формирования компетенций ДПК-2, ПК-7, ПК-10, ПК-15, ПК-19.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины(модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Основы создания фирменного стиля	2	2	20	24
2	Константы фирменного стиля	6	8	22	36
3	Меню-носитель имиджа предприятий индустрии питания	4	4	20	28
4	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	4	6	20	30
5	Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания	2	4	20	26
	ИТОГО:	18	24	102	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины(модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Основы создания фирменного стиля	1		20	21
2	Константы фирменного стиля	1	2	38	40
3	Меню-носитель имиджа предприятий индустрии питания		1	34	35
4	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	1	1	34	36
5	Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания	1		37	38
	ИТОГО:	4	4	163	171

6. Лабораторный практикум

Лабораторные работы не предусмотрены учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Основы создания фирменного стиля	1. Понятие фирменного стиля 2. Основные термины и определения 3. Особенности фирменного стиля в современных предприятиях общественного питания	2

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
2	Константы фирменного стиля	1. Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака	8
3	Меню-носитель имиджа предприятий индустрии питания	1. Формирование меню ресторана.	4
4	Дизайн интерьера ресторана предприятий индустрии питания	1. Художественный стиль и дизайн предприятий питания. 2. Свет и цвет в интерьере предприятий питания. 3. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятий питания.	6
5	Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания	1. Формирование имиджа предприятий питания.	4
	ИТОГО		24

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
2	Константы фирменного стиля	1. Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака	2
3	Меню-носитель имиджа ресторана	2. Формирование меню ресторана.	1
4	Дизайн интерьера ресторана	4. Художественный стиль и дизайн предприятий питания. 5. Свет и цвет в интерьере предприятий питания. 6. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятий питания.	1
	ИТОГО		4

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Основы создания фирменного стиля Краткие рекомендации: обратить внимание на основные понятия в фирменном стиле	Домашнее задание/ Конспект темы	Кейс-задания Контрольная работа Задачи Реферат
2	Константы фирменного стиля Краткие рекомендации: обратить внимание на основные константы фирменного стиля	Домашнее задание/ реферат	
3	Меню-носитель имиджа предприятий индустрии питания Краткие рекомендации: обратить внимание на виды меню и принципы их оформления	Домашнее задание/ задачи	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
4	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Краткие рекомендации: обратить внимание на особенности дизайна интерьера предприятий индустрии питания	Домашнее задание/ реферат	
5	Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания Краткие рекомендации: обратить внимание на факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятий индустрии питания	Домашнее задание/ подготовка к контрольной работе	

10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

б) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие /Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546634>

2. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

б) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие /Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546634>
2. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- <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

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Система тестирования INDIGO.
3. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. 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.

14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, 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.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий индустрии питания» состоит из 5 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы по учебному курсу. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и мировоззренческого инструментария со студентами проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы по курсу, проводятся деловые игры и творческие презентации, контрольные работы и тестирование, в ходе которых проверяется степень усвоения изучаемых

вопросов.

На изучение каждой темы в соответствии с рабочей программой дисциплины выделено определенное количество часов практических занятий, вопросы которых также запланированы в рабочей программе. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, реферат, решение задач;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания» используются следующие образовательные технологии:

- а) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
- б) проведение практико-ориентированных занятий (кейс).

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Основы создания фирменного стиля Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением	2	2	1	

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)				
2	Константы фирменного стиля Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
3	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
4.	Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	
	Итого:	8	8	4	2

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1 Компетенция ПК-27 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Оборудование предприятий общественного питания
Проектирование предприятий общественного питания
Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ПК-27	1. Основы создания фирменного стиля 2. Константы фирменного стиля 3. Меню-носитель имиджа ресторана 4. Дизайн интерьера ресторана 5. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана	Кейс-задания Контрольная работа Задачи Реферат

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ, – степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-27	Знает элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля, (реферат)	Верно и в полном объеме знает элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля,	С незначительными замечаниями знает элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля,	На базовом уровне, с ошибками знает элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля,	Не знает элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля,	15
	Знает художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля, (задачи)	Верно и в полном объеме знает художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля,	С незначительными замечаниями знает художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля,	На базовом уровне, с ошибками знает художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля,	Не знает художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля,	
	Знает особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана. (реферат)	Верно и в полном объеме знает особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.	С незначительными замечаниями знает особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.	На базовом уровне, с ошибками знает особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.	Не знает особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.	
<i>Практические показатели</i>						
ПК-27	Умеет осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства и	Верно и в полном объеме может осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и	С незначительными замечаниями может осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии	На базовом уровне, с ошибками может осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии	Не может осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	20

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
	использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана (кейс)	гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана	питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана	питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана	и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана	
	Умеет разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и другие (задачи)	Верно и в полном объеме может разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и другие	С незначительными замечаниями может разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и другие	На базовом уровне, с ошибками может разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и другие	Не может разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и другие	
	Умеет оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана (кейс)	Верно и в полном объеме может оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана	С незначительными замечаниями может оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана	На базовом уровне, с ошибками может оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана	Не может оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана	
	Умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (задачи)	Верно и в полном объеме может контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	С незначительными замечаниями может контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	На базовом уровне, с ошибками может контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Не может контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	
<i>Владеет</i>						
ПК-27	Владеет методологией разработки концепции ресторана (кейс)	Верно и в полном объеме владеет методологией разработки концепции ресторана	С незначительными замечаниями владеет методологией разработки концепции ресторана	На базовом уровне, с ошибками владеет методологией разработки концепции ресторана	Не владеет методологией разработки концепции ресторана	15

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
	Владеет нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля; (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;	С незначительными замечаниями владеет нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;	На базовом уровне, с ошибками владеет нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;	Не владеет нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;	
	Владеет технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана. (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.	С незначительными замечаниями владеет технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.	На базовом уровне, с ошибками владеет технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.	Не владеет технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.	
<i>ВСЕГО:</i>						50

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	43-50	высокий
хорошо	36-42	хороший
удовлетворительно	26-35	достаточный
неудовлетворительно	25 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Понятие фирменного стиля.
2. История развития фирменного стиля.
3. Внутренние и внешние функции фирменного стиля.
4. Основные приемы формирования стиля.
5. Роль фирменного стиля в деятельности предприятий индустрии питания.
6. Основные элементы и приемы фирменного стиля.
7. Товарный знак - визитная карточка предприятия.
8. Функции товарного знака.
9. Требования к товарным знакам.
10. Правовая защита товарных знаков.
11. Логотип: понятие, требования к оформлению.
12. Условия использования логотипа по франчайзингу.
13. Основные элементы логотипа, требования к формированию.
14. Фирменный блок, фирменный шрифт, фирменный набор цветов.
15. Фирменные константы.
16. Название предприятия как одна из важнейших констант фирменного стиля.
17. Основные требования к названию предприятия: формат, система верстки текста, иллюстраций и т. п.
18. Слоган - словесный символ предприятия.
19. Фирменный лозунг, девиз: требования, классификация, практика использования.
20. Области применения фирменного стиля.
21. Понятие дизайна, его виды.
22. Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации.
23. Взаимосвязь дизайна и стиля.
24. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания.
25. Дизайн и цветочная аранжировка.
27. Мебель для предприятий индустрии питания
28. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей.
29. Современные стили предприятий общественного питания.
30. Особенности фирменного стиля в различных предприятиях общественного питания.
31. Фирменный стиль и образ предприятия.
32. Создание имиджа на основе маркетинговых коммуникаций

- 33.Брендинг как основа конкурентоспособности общественного питания
- 34.Интерьер как основа имиджа предприятий общественного питания.
- 35.Класс предприятий и решение интерьера.
- 36.Стиль и архитектурный интерьер предприятий общественного питания.
- 37.Современные средства организации интерьеров.
- 38.Эстетическая требования к оформлению интерьера.
- 39.Свет и цвет в интерьере предприятий общественного питания.
- 40.Взаимосвязь внешнего оформления и внутреннего интерьера предприятий общественного питания.
- 41.Принципы построения положительного имиджа предприятия.
- 42.Имидж предприятия как средство рекламы.
- 43.Количественная и качественная оценка деятельности предприятия по оформлению фирменного стиля.
- 44.Концепция фирменного стиля -одного из средств достижения эффективности деятельности предприятий общественного питания

Типовые контрольные задания:

1. .Перечислите современные стили предприятий индустрии питания и дайте им характеристику.
2. Изложите основные принципы построения положительного имиджа предприятия
3. Объясните взаимосвязь внешнего оформления и внутреннего интерьера предприятий индустрии питания.
4. Перечислите основные современные средства организации интерьеров и охарактеризуйте их.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

- 1) Основным методом дизайна является...
 - a) метод дедукции
 - b) практико-ориентированный метод
 - c) метод модификации жизненного пространства
 - d) метод личностного ориентирования
 - e) метод художественно-образного моделирования объекта
- 2) Известно два основных вида симметрии – это...
 - a) центробежная и центростремительная
 - b) вертикальная и горизонтальная
 - c) продольная и поперечная
 - d) верхняя и нижняя

е) зеркальная и осевая

3) Как одним словом называется научная дисциплина, изучающая психофизиологические факторы взаимодействия человека с разнообразными орудиями труда и средствами деятельности в условиях, требующих от человека определенных реакций на изменяющиеся обстоятельства

- а) эргономика
- б) дизайн
- с) инженерия
- д) философия искусства
- е) флористика

4) Какие цвета называют хроматическими?

- а) цвета в пределах от белого до черного
- б) цвета теплой гаммы
- с) цвета холодной гаммы
- д) цвета основного цветового спектра (красный, синий и т.д.)
- е) цвета от насыщенного к белому

5) Существует три основных признака цвета, назовите их...

- а) тон, насыщенность, концентрация
- б) тон, глубина, концентрация
- с) тон, насыщенность, яркость
- д) оттенок, глубина, яркость
- е) оттенок, насыщенность, концентрация

б) Существует несколько типов контраста. Выберите один из предложенного списка, который относится к цветовым контрастам

- а) структурный тип контраста
- б) контраст в рамках типов номинации
- с) семантический тип контраста
- д) композиционный тип контраста
- е) контраст холодного и теплого

7) Определите стиль, в котором выполнен объект.



книжный шкаф Casablanca, Ettore Sottsass, 1981

- а) стиль «Мемфис»
- б) стиль «миссии»

- с) поп-арт
- d) минимализм
- е) деконструктивизм

8) Определите стиль, в котором выполнен объект.

- a) стиль «Мемфис»
- b) стиль «миссии»
- с) поп-арт
- d) минимализм
- е) деконструктивизм

Литература для подготовки к экзамену:

а) основная литература:

1. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

б) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие /Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546634>
2. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Фирменный стиль предприятий индустрии питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Свет и цвет в интерьере предприятий индустрии питания.
2. Концепция фирменного стиля - одного из средств достижения эффективности деятельности предприятий индустрии питания
3. Понятие дизайна, его виды.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Интерьер как основа имиджа предприятий индустрии питания.
2. Фирменный лозунг, девиз: требования, классификация, практика использования.
3. Основные приемы формирования стиля.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Мебель для предприятий индустрии питания.
2. Логотип: понятие, требования к оформлению.
3. Имидж предприятия как средство рекламы.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Фирменный стиль предприятий индустрии питания

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

- 1) Основным методом дизайна является...
 - a) метод дедукции
 - b) практико-ориентированный метод
 - c) метод модификации жизненного пространства
 - d) метод личностного ориентирования
 - e) метод художественно-образного моделирования объекта

- 2) Известно два основных вида симметрии – это...
 - a) центробежная и центростремительная
 - b) вертикальная и горизонтальная
 - c) продольная и поперечная
 - d) верхняя и нижняя
 - e) зеркальная и осевая

- 3) Какие цвета называют хроматическими?
 - a) цвета в пределах от белого до черного
 - b) цвета теплой гаммы
 - c) цвета холодной гаммы
 - d) цвета основного цветового спектра (красный, синий и т.д.)
 - e) цвета от насыщенного к белому

4) Определите стиль, в котором выполнен объект.



книжный шкаф Casablanca, Ettore Sottsass, 1981

- a) стиль «Мемфис»
- b) стиль «миссии»
- c) поп-арт
- d) минимализм
- e) деконструктивизм

5) О чем идет речь в данном фрагменте текста: «...может и должен являть собой единую и тщательно продуманную стратегию фирмы, лишь в этом случае он становится уникальным и принадлежащим только этой организации и никакой другой. И тогда этой уникальностью ... пропитываются все вещи, которых коснется Ваша компания, все Ваши сотрудники и клиенты, все события внутри и вокруг организации»?

- a) фирменный стиль
- b) корпоративный дух
- c) корпоративная этика
- d) бренд
- e) дизайн

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1) В большинстве случаев, это рисованный персонаж или образ, олицетворяющий рекламный символ компании и отражающий суть ее миссии. О чем идет речь?

- a) Логотип
- b) Бренд
- c) Фирменный персонаж
- d) Корпоративный герой
- e) Душа компании

2) Посмотрите на картинку и определите, в соответствии с каким из основных стилей выполнен логотип.



- a) Логотипы, созданные с использованием теней
- b) Логотипы, созданные на основании принципа "очеловечивания" знака
- c) Логотипы, созданные с использованием иллюминации, наложения и прозрачности
- d) Логотипы, созданные с использованием символов экологии и живой зелени
- e) Логотипы - знаки пунктуации

3) Web –дизайн – это...

- a) графический дизайн, перенесенный в интерактивную среду
- b) абсолютно самостоятельное направление в дизайн-полиграфии
- c) стиль дизайна
- d) один из элементов фирменного стиля организации
- e) направление дизайна

4) Что из перечисленного ниже является цветовой палитрой, широко используемой в полиграфии?

- a) Bitmap
- b) Grayscale
- c) Jpeg
- d) Internet - color
- e) Color scale

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

Материалы для текущего контроля

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

Кейс-задача

по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

Задание 1. Разработать техническое задание на разработку фирменного знака для предприятия индустрии питания с включением обязательных пунктов (целевая аудитория, цветовое решение, шрифты ит.д.). Добавить разделы, которые уточняют требования по созданию фирменного знака.

Задание 2. Структурный, композиционный, семантический и стилистический анализ существующего фирменного стиля одной из известных на мировом рынке корпораций.

Целью задания является:

1. Выработка умения видения главного и второстепенного в структуре и композиционной схеме фирменных элементов, умения определять своеобразие, индивидуальность, характерные для корпоративного стиля известных, хорошо себя зарекомендовавших предприятий и объединений.

2. Выработка умения графического анализа художественно образного строя фирменного стиля, анализ использования соответствующих приемов и средств дизайна в создании запоминающейся, выразительной образно-графической символики.

3. Демонстрация возможностей и приемов дизайна и их применение при анализе выбранного проекта фирменного стиля с помощью различных приемов деловой и сопроводительной графики.

4. Найти приемы графического анализа и выделения наиболее оптимально выявляющих цельность художественного образного решения избранного фирменного стиля, сочетание структурных и формальных факторов (сочетание элементов, соотношение масс элементов и цветовых полей и форм), функциональных факторов (удобство использования), конструктивных факторов (удобство изготовления, нанесения и размещения на любых конфигурациях) и содержательных (отражающих общий смысл, идею) решений, влияющих на общий образ.

Задачей проектного анализа является:

1. освоение навыков визуализации графического исследования основных идей действующего фирменного стиля

2. освоение приемов декомпозиции с целью выявления своеобразия стилистики фирменного стиля,

3. знакомство с проектными составляющими фирменного стиля - репрезентативный образ фирменного стиля, фирменный знак /монограмма, логограмма/, фирменный цвет, фирменный шрифт, с основными носителями фирменного стиля:

визитка
конверт
бланк
значок
бейдж
обложка CD.

Графический анализ фирменного стиля должен содержать следующие сведения: сведения о сфере деятельности фирмы; информация о заказчике и потребителях.

Задание 3. Разработка основных составляющих фирменного стиля (большая корпорация, детский магазин, vip-салон интерьера) - фирменный блок, шрифт, цветовая гамма.

Целью задания является:

выделение основных характеристик для различных областей и их графическое воплощение. Выбор типа знака, образа шрифта и цветовых сочетаний.

Задание 4. Разработка вариативного знака. Демонстрация возможностей его трансформации.

Целью задания является:

научиться проектировать вариативный знак, продумывать разнообразные трансформации знака и принципы его использования.

Задание 5. Разработка деловой документации - бланк, конверт, визитка.

Целью задания является:

Научится разрабатывать стилистически единую деловую документацию.

Задание 6. Разработка принципов использования фирменного стиля. Разработка модульных сеток, графических паттернов, принципов использования фирменного блока.

Целью задания является:

Научиться находить оригинальные графические приемы, способные выделить ФС компании от ее конкурентов. Научиться разрабатывать графические приемы, способные объединить все товары фирмы, рекламные мероприятия, одежду сотрудников, деловую документацию и т.д.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если даны полные, исчерпывающие ответы на все поставленные вопросы или если дан неверный ответ на один из поставленных вопросов;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если даны неверные ответы на два из поставленных вопросов или если все приведенные ответы являются неправильными.

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

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

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

Контрольная работа по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

Вариант 1

1. Мебель для предприятий индустрии гостеприимства.
2. Логотип: понятие, требования к оформлению.
3. Имидж предприятия как средство рекламы.

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

Контрольная работа по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

Вариант 2

1. Интерьер как основа имиджа предприятий общественного питания.
2. Фирменный лозунг, девиз: требования, классификация, практика использования.
3. Основные приемы формирования стиля.

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

Контрольная работа по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

Вариант 3

1. Свет и цвет в интерьере предприятий общественного питания.
2. Концепция фирменного стиля - одного из средств достижения эффективности деятельности предприятий общественного питания
3. Понятие дизайна, его виды.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

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

Комплект разноуровневых задач

по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

А. ЗАДАЧИ РЕПРОДУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задача 1. Решение задания

Разработать техническое задание на разработку фирменного знака для предприятия общественного питания с включением обязательных пунктов (целевая аудитория, цветовое решение, шрифты ит.д.). Добавить разделы, которые уточняют требования по созданию фирменного знака.

Задача 2. Решение задания

Ситуация: в центре города при гостинице открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест с кондитерским цехом и магазином кулинарии. Задание: составьте меню и предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

В. ЗАДАЧИ РЕКОНСТРУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задача 1. Решение задания

Разработать дизайн меню предприятия общественного питания. Необходимо учесть особенности целевой аудитории вашего заведения, их предполагаемый возраст и род занятий, стиль интерьера, его основные краски, оттенки, текстуры, узоры.

С. ЗАДАЧИ ТВОРЧЕСКОГО УРОВНЯ

Задача 1. Решение ситуации

Разработать пример брендбука ресторана, который будет включать в себя:

- разработку названия, идеи и лозунгов;
- графическое визуальное решение бренда — логотип, цветовые

решения;

возможности применения графических составляющих бренда в торговом зале: эскизы вывесок, униформы продавцов, фирменной упаковки; описание возможностей использования бренда в рекламе, эскиз логотипа в цветном, черно-белом варианты расположения логотипа на документе; размеры логотипа при исполнении на различных форматах носителей; недопустимые вариации и расположение логотипа; фирменная палитра цветов: контрастирующие и поддерживающие цвета; настольная рекламная продукция.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине, правильное понимание сущности проблемы. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание сущности проблемы; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

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

Темы рефератов

по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

1. История развития фирменного стиля.
2. Корпоративная культура в индустрии гостеприимства.
3. Имидж – как основной элемент корпоративной культуры.
4. Концепция предприятия – основа создания фирменного стиля.
5. Свет и цвет в интерьере предприятий индустрии гостеприимства.
6. Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства.
7. Дизайн и цветочная аранжировка. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе
8. История развития товарного знака.
9. Ведущие дизайнеры и компании по созданию товарных знаков.
10. Мировые бренды ресторанов.
11. Меню – носитель имиджа ресторана.
12. Дизайн меню, информационная и художественная значимость.
13. Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.
14. Эногастрономия и ее роль при составлении карты вин.
15. Кулинарный дизайн.
16. Дизайн как важный элемент ресторанной концепции.
17. Художественные стили ресторанов.
18. Современные средства организации интерьеров ресторана.
19. Фитодизайн и флористика в ресторане.
20. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
21. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.
22. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы, Америки, Австралии.
23. Современные технологии сервировки столов.
24. Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана.
25. Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана.
26. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана.
27. Высокое качество обслуживания – необходимый компонент фирменного стиля.
28. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана.

29. Каковы принципы фен-шуй в решении интерьера.
30. Какова роль цвета в соответствии с фен-шуй.

Краткие рекомендации к выполнению:

Прежде чем писать реферат на выбранную тему, студент согласовывает ее с преподавателем, составляет план доклада. Затем изучает закрепленную за ним тему по учебным пособиям, другим литературным источникам, конспектам лекций.

Требования к оформлению

Реферат выполняется студентом самостоятельно в отдельной папке с титульным листом на стандартных листах формата А4, шрифт TimesNewRoman, кегель 14, интервал – 1,5, поля: верхнее, нижнее – 2,0; слева – 3,0; справа – 1,0. Форматирование по ширине. Отступ первой строки - 1,25.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если доклад носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный анализ теории по выбранному вопросу, проведен анализ точек зрения различных авторов или литературных источников, логично и последовательно изложен материал, сделаны соответствующие выводы.

- оценка «незачтено» выставляется студенту, если доклад не отвечает основным требованиям, имеет поверхностный анализ и недостаточный уровень самостоятельности студента, материал изложен непоследовательно.

2. Материалы для проведения текущей аттестации
Текущая аттестация 1

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

Комплект заданий для проведения текущей аттестации
(в форме контрольной работы)

по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

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

Контрольная работа по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

Вариант 1

1. Мебель для предприятий индустрии гостеприимства.
2. Логотип: понятие, требования к оформлению.
3. Имидж предприятия как средство рекламы.

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

Контрольная работа по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

Вариант 2

1. Интерьер как основа имиджа предприятий общественного питания.
2. Фирменный лозунг, девиз: требования, классификация, практика использования.
3. Основные приемы формирования стиля.

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

Контрольная работа по дисциплине «Фирменный стиль предприятий индустрии питания»

Вариант 3

1. Свет и цвет в интерьере предприятий общественного питания.
2. Концепция фирменного стиля -одного из средств достижения эффективности деятельности предприятий общественного питания
3. Понятие дизайна, его виды.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.