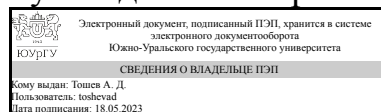


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

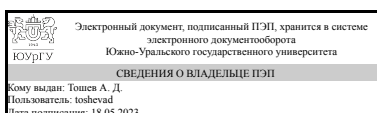
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

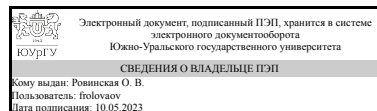
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

## 1. Цели и задачи дисциплины

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

## Краткое содержание дисциплины

Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства

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

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)   | Планируемые результаты обучения по дисциплине  |
|---|--|
| ПК-4 ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения | Знает: - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.<br>Умеет: - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана<br>Имеет практический опыт: - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса. |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана  | Перечень последующих дисциплин, видов работ   |
|--|---|
| 1.О.28 Процессы и аппараты пищевых производств,<br>1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания | 1.О.27 Холодильная техника и технология в общественном питании,<br>1.Ф.07 Проектирование предприятий общественного питания,<br>ФД.03 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования |

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

| Дисциплина                                     | Требования  |
|--|---|
| 1.О.28 Процессы и аппараты пищевых производств | Знает: основные технологические процессы, применяемые в пищевом |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принцип действия аппаратов и оборудования пищевых производств, Основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принцип действия аппаратов и оборудования пищевых производств</p> <p>Умеет:<br/>находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве, Находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве</p> <p>Имеет практический опыт: методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства, Методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства</p> |
| 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания | <p>Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания</p> <p>Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием.</p> <p>Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий</p>   |

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы            | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|-------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                               |             | Номер семестра                     |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 72          | 6<br>72                            |

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <i>Аудиторные занятия:</i>   | 32    | 32    |
| Лекции (Л)   | 16    | 16    |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 16    | 16    |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 0     | 0     |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>  | 35,75 | 35,75 |
| Изучение литературы  | 35,75 | 35,75 |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 4,25  | 4,25  |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -     | зачет |

## 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                                      | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|---|---|---|----|----|
|           |   | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Дизайн ресторана: общая характеристика, особенности и составные части | 8   | 4 | 4  | 0  |
| 2         | История развития ресторанного дизайна: мировые тренды                 | 8   | 4 | 4  | 0  |
| 3         | История развития ресторанного дизайн в России                         | 16  | 8 | 8  | 0  |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия                | Кол-во часов |
|----------|-----------|--|--------------|
| 1        | 1         | Дизайн ресторана: общая характеристика, особенности и составные части  | 4            |
| 2        | 2         | История развития ресторанного дизайна: мировые тренды                  | 4            |
| 3        | 3         | История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного интерьера  | 4            |
| 4        | 3         | История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного экстерьера | 4            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара    | Кол-во часов |
|-----------|-----------|--|--------------|
| 1         | 1         | Дизайн ресторана: общая характеристика, особенности и составные части  | 4            |
| 2         | 2         | История развития ресторанного дизайна: мировые тренды                  | 4            |
| 3         | 3         | История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного интерьера  | 4            |
| 4         | 3         | История ресторанного дизайн в России: развитие ресторанного экстерьера | 4            |

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС      |  |         |              |
|---------------------|--|---------|--------------|
| Подвид СРС          | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| Изучение литературы | См. список рекомендованной литературы                                      | 6       | 35,75        |

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

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

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-мestr | Вид контроля             | Название контрольного мероприятия   | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов  | Учитывается в ПА |
|------|----------|--------------------------|---|-----|------------|--|------------------|
| 1    | 6        | Текущий контроль         | Презентация "Дизайн российского ресторана"                                  | 1   | 30         | Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов   | зачет            |
| 2    | 6        | Текущий контроль         | Презентация "Дизайн зарубежного ресторана"                                  | 1   | 30         | Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов   | зачет            |
| 3    | 6        | Бонус                    | Бонус за посещаемость   | -   | 5          | Бонус в 5 баллов начисляется при 100 % посещаемости в течение семестра без опозданий.  | зачет            |
| 4    | 6        | Бонус                    | Бонус за своевременное выполнение всех заданий, активную работу на занятиях | -   | 10         | 10 баллов  | зачет            |
| 5    | 6        | Промежуточная аттестация | зачет   | -   | 36         | Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов. | зачет            |

### 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

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

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

### 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### Печатная учебно-методическая документация

##### а) основная литература:

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

##### б) дополнительная литература:

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

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

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

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

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

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

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

### Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание   |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Журналы        | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-3822-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152315">https://e.lanbook.com/book/152315</a> |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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