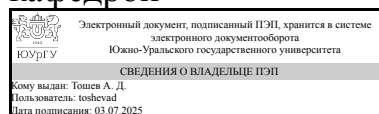


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



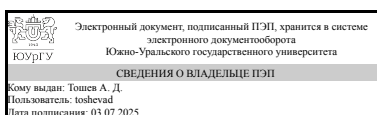
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.12 История ресторанного дизайна
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

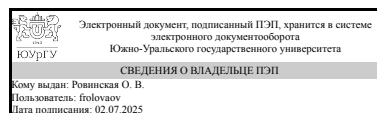
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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, особенности интерьера предприятия общественного питания

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса
ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса
ПК-5 Способен владеть приемами стратегического развития и внедрением инновационных изменений в индустрии питания	Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного

	бизнеса
--	---------

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
История России, Мировая культура и искусство	Технология работы службы питания и напитков, Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, Кулинарный и кондитерский дизайн, Культура питания народов мира, Технология продукции общественного питания, Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса, Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания, Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса, Трудовой коллектив ресторана и его структура, Проектная деятельность, Производственная практика (преддипломная) (9 семестр), Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
История России	Знает: - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию., - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций Умеет: - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию, - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение- воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию Имеет практический опыт: - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы, - установления развития общественных и

	личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям; - взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач.
Мировая культура и искусство	Знает: многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества; закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте; основные культурные и гуманистические ценности; , исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики; Умеет: обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений., самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования; Имеет практический опыт: использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этно-культурологическом знании; , самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов;

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		4
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,75	59,75

Изучение литературы	59,75	59.75
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	2	1	1	0
2	История развития ресторанного дизайна: мировые тренды	2	1	1	0
3	История развития ресторанного дизайна в России	4	2	2	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	1
2	2	История развития ресторанного дизайна: мировые тренды	1
3	3	История ресторанного дизайна в России: развитие ресторанного интерьера и экстерьера	2

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	1
2	2	История развития ресторанного дизайна: мировые тренды	1
3	3	История ресторанного дизайна в России: развитие ресторанного интерьера	2

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	4	59,75

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-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Презентация "Дизайн российского ресторана"	1	30	Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов	зачет
2	4	Промежуточная аттестация	Презентация "Дизайн зарубежного ресторана"	-	30	Студент выполняет анализ вопроса изучения и делает презентацию. Максимальный балла 30 баллов	зачет
3	4	Текущий контроль	Семинар	1	3	Максимальный балл 3 балла. 3 балла: отлично: достаточное полное усвоение лекционного материала и материала для самостоятельного обучения и свободное применение его в анализе конкретных тем и вопросов, связанных с проблематикой курса. 2 балла: хорошо: в основном хорошие знания и способности их применения в аналитической работе и постановке и решению конкретных задач по темам дисциплины. 1 балл: удовлетворительно: слабые знания и ограниченная ориентация в системной проблематике курса. 0 баллов: неудовлетворительно: недостаточные знания с большими пробелами, неспособность применить их в решении практических задач.	зачет
4	4	Промежуточная аттестация	Семинар	-	3	Максимальный балл 3 балла. 3 балла: отлично: достаточное полное усвоение лекционного материала и материала для самостоятельного обучения и свободное применение его в анализе конкретных тем и вопросов, связанных с проблематикой курса. 2 балла: хорошо: в основном хорошие знания и способности их применения в аналитической работе и постановке и решению конкретных задач по темам дисциплины. 1 балл: удовлетворительно: слабые знания и ограниченная ориентация в системной проблематике курса. 0 баллов: неудовлетворительно: недостаточные знания с большими пробелами, неспособность применить их в решении практических задач.	зачет
5	4	Бонус	Бонус за своевременное	-	10	10 баллов	зачет

			выполнение всех заданий, активную работу на занятиях				
6	4	Промежуточная аттестация	зачет	-	40	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	6
УК-5	Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили;	+		+			+
УК-5	Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;	+		+			+
УК-5	Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса	+		+			+
ПК-4	Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили;		+			++	
ПК-4	Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;		+			++	
ПК-4	Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса		+			++	
ПК-5	Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили;					+	+
ПК-5	Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;					+	+

1. Курс «История ресторанного дизайна» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») <https://edu.susu.ru/>
2. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания учеб. пособие для бакалавров направлений 19.03.04 "Технология продукции и организация обществ. питания", 43.03.01 "Сервис" О. В. Ровинская ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и организация обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=459472&query_desc=ровинская

Перечень используемого программного обеспечения:

1. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru/>)(бессрочно)

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	325 (3)	Компьютер, проектор, экран
Лекции	325 (3)	Компьютер, проектор, экран
Самостоятельная работа студента	ДОТ (ДОТ)	Компьютер с выходом в интернет
Зачет	325 (3)	Мультимедийное оборудование