

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/65

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УиВР

*А.Г. Черкашина* А.Г. Черкашина

*20 августа* 2018 г.

**Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и  
продукции**  
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Учебный план b190304\_18\_12\_ТОП.plx  
Направление - Технология продукции и организация общественного питания  
Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 60

Виды контроля в семестрах:

зачеты 8

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	12			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	12	12	12	12
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

ВП. b190304\_18\_12\_ТОП.plx

Рабочая программа дисциплины

**Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

старший преподаватель, Сидоров А.А. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**Протокол от 16.04 2018 г. № 18


Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.Протокол заседания УМС от 19.04 2018 г. № 4

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2019 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)	5
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	6
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	8
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	9
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	10
10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции» предназначена для подготовки студентов по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат). Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

**Целью** изучения курса является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях фирменного стиля, эстетики и дизайна интерьера и продукции.

**Задачи** изучения дисциплины:

- использовать в профессиональной деятельности элементы фирменного стиля;
- основные понятия фирменного стиля;
- функции фирменного стиля;
- формы фирменного стиля.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<b>Знать:</b> основы фирменного стиля в индустрии питания	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне знать основы фирменного стиля в индустрии питания
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне знать основы фирменного стиля в индустрии питания
Высокий (отлично)	на высоком уровне знать основы фирменного стиля в индустрии питания
<b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Пороговый	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства на

(удовлетворительно)	удовлетворительном уровне
Продвинутый (хорошо)	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства на хорошем уровне
Высокий (отлично)	на высоком уровне осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<b>Владеть:</b> навыками по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительными теоретическими и практическими знаниями по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания
Продвинутый (хорошо)	хорошими теоретическими знаниями по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания
Высокий (отлично)	в полном объеме навыками по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	основы фирменного стиля в индустрии питания
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания

**3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Цикл (раздел) ООП	Б1.В
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>

3.1.1	Социология
3.1.2	Информационные технологии в общественном питании
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Организация предпринимательской деятельности

**4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	12			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	12	12	12	12
Практические	36	36	36	36
В том числе интерактивные	8	8	8	8
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Самостоятельная работа	60	60	60	60
Итого	108	144	144	144

**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интеракт.	Примечание
1.1	Раздел 1 Основа создания фирменного стиля в индустрии питания.	8 / 4	20	ПК-7	Л1.1, Л1.2, Л1.3		
1.2	Раздел 2 Константы фирменного стиля в индустрии питания.	8 / 4	22	ПК-7	Л1.1, Л1.2, Л1.3		
1.3	Раздел 3 Меню – носитель имиджа ресторана в индустрии питания	8 / 4	22	ПК-7	Л1.1, Л1.2, Л1.3		
1.4	Раздел 4 Дизайн интерьера ресторана в индустрии	8 / 4	22	ПК-7	Л1.1, Л1.2,		

	питания.				Л1.3		
1.5	Раздел 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность в индустрии питания	8 / 4	22	ПК-7	Л1.1, Л1.2, Л1.3	8	
	Итого по дисциплине		108			8	

## **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольная работа (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяются семинары, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

<b>7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>
---



<b>7.1.1. Основная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Лифиц И.М.	Стандартизация, метрология и сертификация	Юрайт-Издат, 2008
Л1.2	Крылова Г.Д.	Основы стандартизации, сертификации, метрологии	Юнити-Дана, 2003
Л1.3	Дунченко Н.И.	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности	«Дашков и К°», 2014
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
Л2.1			
<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>			
7.2.1	Э1. Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> ;		
7.2.2	Э2. Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - <a href="https://www.biblio-online.ru/">https://www.biblio-online.ru/</a> ;		
7.2.3	Э3. Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;		
7.2.4	Э4. Национальный цифровой ресурс Руконт: <a href="http://rucont.ru/collections/1122">http://rucont.ru/collections/1122</a> ;		
7.2.5	Э5. Система Moodle - <a href="http://moodle.ysaa.ru/">http://moodle.ysaa.ru/</a> ;		
7.2.6	Э6. Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - <a href="http://nlib.ysaa.ru/">http://nlib.ysaa.ru/</a> ;		
7.2.7	Э7. Научно-издательский центр ИНФРА-М».		
<b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>			
<b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>			
7.3.1.1	П1. LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense;		
7.3.1.2	П2. DoctorWeb;		
7.3.1.3	П3. AdobeReader.		
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>			

7.3.2.1	С 1. Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
7.3.2.2	С 2. ru.wikipedia;
7.3.2.3	С 3. slovari.yandex.ru;
7.3.2.4	С 4. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ <a href="http://www.gramota.ru/">http://www.gramota.ru/</a> ;
7.3.2.5	С 5. Федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;
7.3.2.6	С 6. Федеральный образовательный портал <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> .

## **8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» ([moodle.yasa.ru](http://moodle.yasa.ru)), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 7.1 настоящей рабочей программы).
- № 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, и т.д.

- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания;

- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативная самостоятельная работа;
- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции» включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме.

## **10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного

проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и

итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.ysaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.ysaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель –

студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»  
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)  
Факультет Агротехнологический  
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

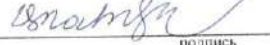
Дисциплина (модуль)	Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы	Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения очная	
Общая трудоемкость / ЗЕТ	108 /3

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. N 1332, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 19 » декабря 2013 г. N 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик(и) программы старший преподаватель Сидоров А.А.  
(степень, звание, фамилия, имя, отчество) 

Зав. кафедрой разработчика программы  /Панкратов В.В.  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Зав.профилирующей кафедрой  /Панкратов В.В.  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Председатель МК факультета  / Евсюков В.К.  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 6 от «06» июня 2017 г.

Декан факультета  /Гоголева П.А.  
подпись фамилия, имя, отчество

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения текущей аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины «Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

## 2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ПК-7	I этап формирования	<i>Знает:</i> основы фирменного стиля предприятий общественного питания
		<i>Умеет:</i> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> навыками по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания

## 3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы	0 – 60 Незачет

	на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	
<b>Уровень 1 (пороговый)</b>	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	
<b>Знать:</b> ПК-7	основы фирменного стиля предприятий общественного питания	75 – 61 Зачтено
<b>Уметь:</b> ПК-7	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<b>Владеть:</b> ПК-7	навыками по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания	
<b>Уровень 2 (продвинутый)</b>	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
<b>Знать:</b> ПК-7	основы фирменного стиля предприятий общественного питания	90 – 76 Хорошо
<b>Уметь:</b> ПК-7	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<b>Владеть:</b> ПК-7	навыками по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания	
<b>Уровень 3 (высокий)</b>	предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;	
<b>Знать:</b> ПК-7	основы фирменного стиля предприятий общественного питания	100 – 91 Отлично
<b>Уметь:</b> ПК-7	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<b>Владеть:</b> ПК-7	навыками по созданию фирменного стиля предприятия общественного питания	

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Типовые задачи (контрольные вопросы) по дисциплине «Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции»**

**Формируемые компетенции: ПК – 7**

**Занятие 1. Фирменный стиль как визитная карточка заведений общественного питания.**

**Вид учебного занятия** лекционное занятие.

**Цель занятия** – ознакомить обучающихся с современным состоянием фирменного стиля предприятий общественного питания; дать представление об основных формах и способах создания фирменного стиля.

**Объем занятия** 2 часа .

**Материалы:** наглядный демонстрационный материал на электронном носителе

**Подготовка к занятию:** теоретические аспекты темы лекционного занятия более наглядно демонстрируются на подробных схемах, которые переводятся на электронный носитель; весь материал лекции – новые термины, определения, описания, наглядные схемы – подготавливается в виде слайдов с использованием презентационной программы Microsoft Office; интересные факты о теме занятия преподносятся отдельно с целью вызвать заинтересованность со стороны обучающихся.

**Ход занятия:**

1. Начало занятия:

- краткий обзор вопросов, обсуждаемых на занятии, ознакомление обучающихся с темой лекции;

- вопросы по теме лекционного занятия:

1. История развития дизайна предприятий общественного питания.

2. Основные направления современного дизайна предприятий общественного питания.

3. Цели и задачи внедрения фирменного стиля.

4. Фирменный стиль и его влияние на экономические показатели предприятий общественного питания.

2. Раскрытие темы занятия:

- преподаватель знакомит обучающихся с темой лекции, используя презентационную программу с подготовленными слайдами;

- основные понятия и термины темы.

3. Обсуждение вопросов по теме лекции:

- выдвигаются на обсуждение наиболее интересные и спорные вопросы по тематике лекции, обозначаются основные границы обсуждаемой темы при активном участии обучающихся;

- пример выдвигаемых на обсуждение вопросов:

1. Нужен ли фирменный стиль государственным предприятиям общественного питания.
2. Сколько стоит эффективное внедрение фирменного стиля предприятия.
3. Примеры наиболее успешных форм фирменного стиля предприятий общественного питания.
4. Обмен мнениями:
  - предоставление слова желающим высказать свое отношение к проблеме;
  - вынесение конкретного мнения на всеобщее обсуждение;
  - предоставление возможности конкретному участнику дискуссии аргументировано защитить свое видение проблемы, доказать свою правоту;
  - сбор максимального количества идей и предположений;
  - сравнение и анализ собранных мнений.
5. Завершение занятия:
  - анализ материала по обсуждаемой тематике лекции при активном участии обучающихся;
  - предоставление участникам дискуссии возможности высказаться по сформированным выводам;
  - нахождение компромиссного варианта в решении вопроса.

#### **Выводы:**

1. В ходе проведенного интерактивного занятия у обучающихся закрепляются знания теоретического материала по обсуждаемой теме;
2. Формируется умение аргументировано отстаивать свое мнение, защищать свое видение проблемы;
3. Развиваются навыки публичного выступления, умения вести диалоги, дискуссии, коммуникативные способности;
4. Развиваются анализаторские способности, критическое мышление, умение выделять достоверную информацию.

#### **Литература:**

##### Основная литература

1. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2010. — 332 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4616>
2. Крапива, Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания). [Электронный ресурс] / Т.В. Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2010. — 128 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4600>
3. Грибова, Наталья Анатольевна  
Г82 Фирменный стиль в ресторанном бизнесе. Учебное пособие - М.: Мир науки, 2015. - 49 с.

##### Дополнительная литература

1. Теоретические и методологические исследования в дизайне, Генисаретский, О.И.; Бизунова, Е.М., 2004г.
2. Фотография, реклама, дизайн на компьютере, Шнейдеров, Виталий Семенович, 2004г.
3. Алешина, Ирина Викторовна. Поведение потребителей: Учеб. пособие для вузов М.:
4. ФАИР-ПРЕСС, 2000. 376с.

5. Борисов Б. Л. Технологии рекламы и PR: Учеб. пособие. - М.: Фаир-пресс, 2001.
6. Браун Л. Имидж - путь к успеху. - СПб., 1997.
7. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. - Ростов н/Д: Феникс, 2003.
8. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. - М.: Изд-во Жигульского, 2002.

Периодическая литература

1. Вопросы питания
2. Ресторанные ведомости с вложением журнала "Restoranoff Маркет" (Ресторанофф Маркет)

Электронные ресурсы

1. [www.google.ru](http://www.google.ru)
2. [www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)
3. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)
4. [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

## **Занятие 2. Зарубежные примеры успешного внедрения фирменного стиля на предприятиях общественного питания.**

**Вид учебного занятия** семинарское занятие.

**Цель занятия** – ознакомить обучающихся с современным состоянием фирменного стиля предприятий общественного питания; дать представление об основных формах и способах создания фирменного стиля.

; развить навыки коммуникативного общения, умение выступать с докладом на публике.

**Объем часов** 4 часа .

**Материалы:** наглядный демонстрационный материал в виде презентации на электронном носителе, подготовленный студентами.

**Подготовка к занятию:** теоретические аспекты темы «Зарубежные примеры успешного внедрения фирменного стиля на предприятиях общественного питания» раскрываются на лекционном занятии, семинарское занятие является контролирующим видом учебного практического занятия, подготовленного в виде интерактивного семинара – диалога; студентам предварительно до семинара раздаются вопросы по изучаемой теме для подготовки к занятию; два-три человека из группы получают индивидуальное задание – подготовка презентации на электронном носителе по отдельным вопросам.

**Ход занятия:**

1. Начало занятия:

- краткий обзор в виде общего представления по теме занятия об особенностях переработки вторичного сырья; освещение вопросов, обсуждаемых на семинаре и вопросов, представленных в виде презентации.

- примерные темы вопросов для презентационного материала:

1. Примеры наиболее успешных форм фирменного стиля предприятий общественного питания
2. Фирменный стиль фаст-фудов.
3. Фирменный стиль ресторанов.
4. Фирменный стиль кафе.

5. Фирменный стиль баров.

6. Фирменный стиль предприятий общественного питания.

2. Обсуждение вопросов:

– проводится групповое обсуждение вопросов, заранее заданных студентам для подготовки к семинару; преподавателем учитывается степень подготовленности каждого студента, принимающего участие в семинаре, задаются наводящие вопросы, способствующие более полному раскрытию материала, исправляются ошибки, допускаемые студентами.

- примерный перечень вопросов, обсуждаемых на семинаре:

1. Нужен ли фирменный стиль государственным предприятиям общественного питания.

2. Сколько стоит эффективное внедрение фирменного стиля предприятия.

3. Примеры наиболее успешных форм фирменного стиля предприятий общественного питания.

3. Представление презентационного материала и его обсуждение:

– выступление студентов, получивших индивидуальное задание:

- доклады студентов по отдельным вопросам семинара с представлением презентации на 10 мин;

- защита презентаций, ответы на вопросы, задаваемые слушателями и преподавателем;

- групповое обсуждение темы презентации при активном участии студентов, подведение результатов.

4. Завершение занятия:

- анализ материала по обсуждаемой тематике семинарского занятия при активном участии студентов;

- подведение итогов – оценка знаний студентов преподавателем по теме семинара с учетом степени участия в занятии.

### **Выводы:**

1. В ходе проведенного в виде интерактивного семинара-диалога занятия у студентов закрепляются знания теоретического материала по обсуждаемой теме;

2. Развиваются навыки публичного выступления, умения вести диалоги, коммуникативные способности;

3. Формируется умение оперативно анализировать полученную информацию, правильно формулировать интересующие вопросы;

4. Развивается умение представлять свои знания в полном объеме, в доступной форме доводить до слушателей достоверную информацию.

### **Основная литература**

1. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2010. — 332 с. — Режим доступа:

<http://e.lanbook.com/book/4616>

2. Крапива, Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания). [Электронный ресурс] / Т.В. Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2010. — 128 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4600>

3. Грибова, Наталья Анатольевна

Г82 Фирменный стиль в ресторанном бизнесе. Учебное пособие - М.: Мир науки, 2015. - 49 с.

### Дополнительная литература

1. Теоретические и методологические исследования в дизайне, Генисаретский, О.И.; Бизунова, Е.М., 2004г.
2. Фотография, реклама, дизайн на компьютере, Шнейдеров, Виталий Семенович, 2004г.
3. Алешина, Ирина Викторовна. Поведение потребителей: Учеб. пособие для вузов М.:
4. ФАИР-ПРЕСС, 2000. 376с.
5. Борисов Б. Л. Технологии рекламы и PR: Учеб. пособие. - М.: Фаир-пресс, 2001.
6. Браун Л. Имидж - путь к успеху. - СПб., 1997.
7. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. - Ростов н/Д: Феникс, 2003.
8. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. - М.: Изд-во Жигульского, 2002.

#### Периодическая литература

1. Вопросы питания
2. Ресторанные ведомости с вложением журнала "Restoranoff Маркет" (Ресторанофф Маркет)

#### Электронные ресурсы

1. [www.google.ru](http://www.google.ru)
2. [www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)
3. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)
4. [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

### **Занятие 3. Отечественные примеры успешного внедрения фирменного стиля на предприятиях общественного питания.**

**Вид учебного занятия** семинарское занятие.

**Вид учебного занятия** семинарское занятие.

**Цель занятия** – ознакомить обучающихся с современным состоянием фирменного стиля предприятий общественного питания; дать представление об основных формах и способах создания фирменного стиля.

; развить навыки коммуникативного общения, умение выступать с докладом на публике.

**Объем часов** 4 часа .

**Материалы:** наглядный демонстрационный материал в виде презентации на электронном носителе, подготовленный студентами.

**Подготовка к занятию:** теоретические аспекты темы «Отечественные примеры успешного внедрения фирменного стиля на предприятиях общественного питания» раскрываются на лекционном занятии, семинарское занятие является контролирующим видом учебного практического занятия, подготовленного в виде интерактивного семинара – диалога; студентам предварительно до семинара раздаются вопросы по изучаемой теме для подготовки к занятию; два-три человека из группы получают индивидуальное задание – подготовка презентации на электронном носителе по отдельным вопросам.

#### **Ход занятия:**

1. Начало занятия:



- краткий обзор в виде общего представления по теме занятия об особенностях переработки вторичного сырья; освещение вопросов, обсуждаемых на семинаре и вопросов, представленных в виде презентации.

- примерные темы вопросов для презентационного материала:

1. Примеры наиболее успешных форм фирменного стиля предприятий общественного питания
2. Фирменный стиль фаст-фудов.
3. Фирменный стиль ресторанов.
4. Фирменный стиль кафе.
5. Фирменный стиль баров.
6. Фирменный стиль предприятий общественного питания.

2. Обсуждение вопросов:

– проводится групповое обсуждение вопросов, заранее заданных студентам для подготовки к семинару; преподавателем учитывается степень подготовленности каждого студента, принимающего участие в семинаре, задаются наводящие вопросы, способствующие более полному раскрытию материала, исправляются ошибки, допускаемые студентами.

- примерный перечень вопросов, обсуждаемых на семинаре:

1. Нужен ли фирменный стиль государственным предприятиям общественного питания.
2. Сколько стоит эффективное внедрение фирменного стиля предприятия.
3. Примеры наиболее успешных форм фирменного стиля предприятий общественного питания.
3. Представление презентационного материала и его обсуждение:
  - выступление студентов, получивших индивидуальное задание:
  - доклады студентов по отдельным вопросам семинара с представлением презентации на 10 мин;
  - защита презентаций, ответы на вопросы, задаваемые слушателями и преподавателем;
  - групповое обсуждение темы презентации при активном участии студентов, подведение результатов.
4. Завершение занятия:
  - анализ материала по обсуждаемой тематике семинарского занятия при активном участии студентов;
  - подведение итогов – оценка знаний студентов преподавателем по теме семинара с учетом степени участия в занятии.

### **Выводы:**

1. В ходе проведенного в виде интерактивного семинара-диалога занятия у студентов закрепляются знания теоретического материала по обсуждаемой теме;
2. Развиваются навыки публичного выступления, умения вести диалоги, коммуникативные способности;
3. Формируется умение оперативно анализировать полученную информацию, правильно формулировать интересующие вопросы;
4. Развивается умение представлять свои знания в полном объеме, в доступной форме доводить до слушателей достоверную информацию.

### Основная литература

1. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2010. — 332 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4616>
2. Крапива, Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания). [Электронный ресурс] / Т.В. Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2010. — 128 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4600>
3. Грибова, Наталья Анатольевна  
Г82 Фирменный стиль в ресторанном бизнесе. Учебное пособие - М.: Мир науки, 2015. - 49 с.

### Дополнительная литература

1. Теоретические и методологические исследования в дизайне, Генисаретский, О.И.; Бизунова, Е.М., 2004г.
2. Фотография, реклама, дизайн на компьютере, Шнейдеров, Виталий Семенович, 2004г.
3. Алешина, Ирина Викторовна. Поведение потребителей: Учеб. пособие для вузов М.: ФАИР-ПРЕСС, 2000. 376с.
4. Борисов Б. Л. Технологии рекламы и PR: Учеб. пособие. - М.: Фаир-пресс, 2001.
5. Браун Л. Имидж - путь к успеху. - СПб., 1997.
6. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. - Ростов н/Д: Феникс, 2003.
7. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. - М.: Изд-во Жигульского, 2002.

### Периодическая литература

1. Вопросы питания
2. Ресторанные ведомости с вложением журнала "Restoranoff Маркет" (Ресторанофф Маркет)

### Электронные ресурсы

1. [www.google.ru](http://www.google.ru)
2. [www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)
3. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)
4. [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

## Тема 1. Основа создания фирменного стиля

### Вопросы для самопроверки:

1. Понятие фирменного стиля в индустрии питания.
2. Факторы фирменного стиля, влияющие на имидж ресторана.
3. Функции фирменного стиля индустрии питания.
4. Понятие корпоративной культуры.
5. Основные элементы имиджа индустрии питания.

**Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

Доклады по теме:

1. Роль фирменного стиля в деятельности ресторана.
2. Понятие имидж.
3. Концепция предприятия.
4. Основа создания фирменного стиля.
5. История развития фирменного стиля.

**Тема 2. Константы фирменного стиля**

Литература: Б-1; О-1,2,4; Д-1,2,3,4.

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие товарного знака.
2. Понятие логотипа, слогана.
3. Условия использования логотипа.
4. Составляющие стилового фирменного блока.
5. Фирменные константы.
6. Экспертная идентификация элементов фирменного стиля.
7. Право на фирменное наименование.

Вопросы задания для самостоятельной работы:

1. Разработать товарный знак, логотип, название, слоган ресторана.
2. Определение и основные требования к фирменному наименованию.
3. Фирменный блок, фирменный комплект шрифта.
4. Фирменный набор цветов.
5. Требования к выбору шрифта.

**Тема 3. Меню – носитель имиджа ресторана**

Вопросы для самопроверки:

1. Виды меню.
2. Инжиниринг меню.

3. Содержание меню.

4. Кулинарный дизайн.

5. Эногастрономия.

**Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучить меню ресторанов различных видов и классов.

2. Разработать дизайн меню различных ресторанов.

3. Изучить кулинарный дизайн.

4. Составить карту вин для отдельных видов ресторана.

**Тема 4. Дизайн интерьера ресторана.**

Вопросы для самопроверки:

1. Определение дизайна как системно образующей технологии.

2. Дизайн как система художественно-конструкторского проектирования предметно-пространственной среды.

3. Виды дизайна, используемые в создании фирменного стиля.

4. Понятие стилей ресторана.

5. Фитодизайн.

6. Светодизайн.

7. Экстерьер ресторана.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучить виды дизайна.

2. Архитектурно-планировочные стилевые решения.

3. Современные стили ресторанов.

4. Разработать интерьер различных видов ресторана.

5. Разработать фитодизайн ресторана.

6. Разработать световой дизайн ресторана.

7. Разработать дизайн сервировки стола.

**Тема 5. Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания**

Вопросы для самопроверки:

1. Брендинг – дизайн в потребительском восприятии.
2. Дизайн рекламы как носитель имиджа ресторана.
3. Факторы конкурентоспособности ресторана.
4. Элементы форменной одежды персонала ресторана.
5. От чего зависит выбор музыкальной программы ресторана и варианты звуковых решений?

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Конкурентообразующие факторы в реализации концепции фирменного стиля.
2. Фирменный стиль в рекламе ресторана.
3. Разработать дизайн фирменной одежды для поваров ресторана.
4. Разработать дизайн фирменной одежды для официантов и барменов ресторана.
5. Разработать музыкальную программу ресторана.

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

### **Формируемые компетенции: ПК – 7**

Ответьте на вопросы тестов, выданных преподавателем, или по указанию преподавателя ответьте на нижеприведенные контрольные вопросы.

Темы эссе, рефератов

1. История развития фирменного стиля в индустрии питания.
2. Корпоративная культура в индустрии гостеприимства.
3. Имидж – как основной элемент корпоративной культуры в индустрии питания.
4. Концепция предприятия – основа создания фирменного стиля в индустрии питания.
5. История развития товарного знака в индустрии питания.

6. Ведущие дизайнеры и компании по созданию товарных знаков.
7. Мировые брэнды ресторанов.
8. Меню – носитель имиджа ресторана.
9. Дизайн меню, информационная и художественная значимость.
10. Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.
11. Эногастрономия и ее роль при составлении карты вин.
12. Кулинарный дизайн в индустрии питания.
13. Дизайн как важный элемент ресторанной концепции.
14. Художественные стили ресторанов в индустрии питания.
15. Современные средства организации интерьеров ресторана.
16. Фитодизайн и флористика в ресторане.
17. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
18. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.
19. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы, Америки, Австралии.
20. Современные технологии сервировки столов.
21. Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана в индустрии питания.
22. Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана в индустрии питания.
23. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана в индустрии питания.
24. Высокое качество обслуживания – необходимый компонент фирменного стиля.
25. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана в индустрии питания.
26. Каковы принципы фен-шуй в решении интерьера.
27. Какова роль цвета в соответствии с фен-шуй в индустрии питания.

## **Контрольные работы**

1. Меню - как основной элемент фирменного стиля ресторана.
2. Дизайн меню как отражение концепции предприятия.
3. Кулинарный дизайн.
4. Интерьер - основа имиджа ресторана.
5. Объемно-планировочная композиция интерьера.
6. Предметно-пространственная организация интерьера.
7. Требования к мебели, столовой посуде, приборам и оборудованию зала.
8. Тематическое решение интерьера.
9. Современные средства организации интерьера ресторана.
10. Свет и цвет в интерьере ресторана.
11. Флористика и фитодизайн в ресторане.
12. Дизайн форменной одежды персонала ресторана.
13. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана.
14. Понятие фирменного стиля, основные его элементы.
15. Роль фирменного стиля в деятельности в деятельности ресторана.
16. Логотип, фирменный блок: требование к оформлению.
17. Что означает фен-шуй в дословном переводе.
18. Какова роль цвета в соответствии с фен-шуй.

#### Вопросы к экзамену

1. Понятие фирменного стиля, основные его элементы.
2. Роль фирменного стиля в деятельности
5. Слоган - словесный символ ресторана.
6. Художественные стили и дизайн ресторана.
7. Дизайн сервировки стола.
8. Меню - как основной элемент фирменного стиля ресторана.
9. Дизайн меню как отражение концепции предприятия.
10. Кулинарный дизайн.
11. Интерьер - основа имиджа ресторана.
12. Объемно-планировочная композиция интерьера.

13. Предметно-пространственная организация интерьера.
14. Требования к мебели, столовой посуде, приборам и оборудованию зала.
15. Тематическое решение интерьера.
16. Современные средства организации интерьера ресторана.
17. Свет и цвет в интерьере ресторана.
18. Флористика и фитодизайн в ресторане.
19. Дизайн форменной одежды персонала ресторана.
20. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана.
21. Имидж ресторана, основные его элементы.
22. Роль корпоративной культуры в создании имиджа.
23. Высокое качество обслуживания - необходимый компонент фирменного стиля и конкурентоспособности ресторана.
24. Концепция ресторана и ее роль в создании фирменного стиля.
25. Количественная оценка деятельности ресторана по оформлению фирменного стиля.

### **Примеры тестов для контроля знаний**

1. В формировании фирменного стиля предприятий питания первостепенное значение имеет:
  - а) внешний вид здания;
  - б) внешний вид зала, холла;
  - в) кухня.
2. В зависимости от интерьера ресторана и характера торжества различают \_\_\_\_ создания флористических композиций:
  - а) 4 стиля;
  - б) 5 стилей;
  - в) 6 стилей;
  - г) 8 стилей.
3. При создании композиции формо-линейного стиля, что берется за основу:



- а) цветовая гамма;
- б) изысканная ваза;
- в) цветок или изогнутая ветвь;
- г) форма композиции.

4. Современная наука об аранжировке цветов основывается на принципах совместимости:

- а) оттенков, соразмерности форм, пропорциональности и уравновешенности;
- б) освещений, запахов, оттенков, соразмерности форм;
- в) цветовых решений, ароматических составляющих, световых освещений.

5. Фирменный стиль отражает:

- а) уровень комфорта и имидж предприятия;
- б) эффективность товарного знака и стилистику интерьера;
- в) идеологию компании и ее подход к бизнесу.

6. При разработке фирменного стиля важную роль играет:

- а) психология компании;
- б) корпоративная философия;
- в) все перечисленное.

7. Традиционное, часто употребляемое сочетание нескольких элементов фирменного стиля – это:

- а) фирменное имя;
- б) фирменный знак;
- в) фирменный блок.

8. Профессиональная деятельность, направленная на создание позитивного имиджа конкретному общественному деятелю, бизнесмену, а также фирме, товару – это:

- а) имиджмейкерство;
- б) имиджелогия;
- в) имиджмейкер.

9. Образ, который несут товарный знак и название фирмы, включают \_\_\_\_:

- а) три уровня;

б) четыре уровня;

в) шесть уровней.

10. Графические изображения, элементы и символы включают \_\_\_\_\_:

а) два уровня;

б) три уровня;

в) четыре уровня;

г) пять уровней.

**Примерные темы курсовых работ – не предусмотрены**

**5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>удовлетворительно</b> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li><b>неудовлетворительно</b> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.</li> </ul>	+	+	

2.	Репродуктивные задачи и задания (РПЗ)	Задачи и задания репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;	Комплект репродуктивных задач и заданий	Правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия - оцениваются в пять баллов. Правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия - оцениваются в четыре балла. Частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия - оцениваются в три балла. Неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знание теоретических аспектов решения казуса - оцениваются в два балла.	+	+	+
3.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$	+	-	-

		процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.		<p>4 = 0,7-0,84</p> <p>3 = 0,6-0,69</p> <p>2 = &gt; 0,59</p>			
4.	Зачет (зч)	Зачет по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовк и к зачету	<p>"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематиче-ское и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выпол-нять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях ос-новного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+

**5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам)**

<b>Код занятия</b>	<b>Наименование разделов и тем/вид занятия/</b>	<b>Компетенции</b>	<b>Процедура оценивания</b>	<b>Всего баллов</b>	<b>Не освоены</b>	<b>Уровень 1</b>	<b>Уровень 2</b>	<b>Уровень 3</b>
1.1	Раздел 1 Основа создания фирменного стиля в индустрии питания.	ПК-7	РПЗ, Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
1.2	Раздел 2 Константы фирменного стиля в индустрии питания.	ПК-7	РПЗ, Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
1.3	Раздел 3 Меню – носитель имиджа ресторана в индустрии питания	ПК-7	РПЗ, Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
1.4	Раздел 4 Дизайн интерьера ресторана в индустрии питания.	ПК-7	РПЗ, Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
1.5	Раздел 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность в индустрии питания	ПК-7	РПЗ, Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
	Зачет (Зч)	ПК-7	У	100	0-60	61-75	76-90	91-100