

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«26» марта 2024 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дизайн и интерьер предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения Заочная

Программа разработана:

Кустова О.С. _____ ДОЦЕНТ _____ канд. с.-х. наук _____ ДОЦЕНТ _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры _____ пищевых технологий
протокол заседания от 12.03.2024 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(подпись)

п. Персиановский, 2024 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

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

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания представлены в таблице.

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
- правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	ПК-3
- нормативно-технической документации	ПК-27
<i>Умение</i>	
- применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	ПК-3
- использовать нормативно-техническую документацию	ПК-27
<i>Навык</i>	
- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	ПК-3
- выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)	ПК-27
<i>Опыт деятельности</i>	
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК-3
- выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)	ПК-27

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
Заочная форма обучения 2020 год набора						
1	4/144	4	8	0,2	128	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Введение»	Раздел 2 «Разработка концепции ресторана»	Раздел 3 «Интерьер залов»	Раздел 4 «Цвет в зале ресторана и производственных помещениях»
Раздел 5 «Освещение. Температурный режим зала и вентиляция»	Раздел 6 «Отделочные материалы. Мебель в зале»	Раздел 7 «Помещения для обслуживания потребителей»	Раздел 8 «Цветы-важный элемент стиля. Музыка как способ привлечения потребителей»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения			
						заочно
			2020			
1.	Введение	Введение. Цель и задачи дисциплины. Понятие о дизайне и интерьере предприятий общественного питания				0,5
2.	Разработка концепции ресторана	Разработка концепции ресторана: - тема ресторана; - месторасположение и ценовая политика; - реклама; - по обслуживаемому контингенту; - гастрономическая тема; - по формам обслуживания				0,5
3.	Интерьер залов	Интерьер залов: - исторические (ампир, классицизм, неоклассицизм, барокко, рококо, готический); - модерн; - минимализм; - хай-тек; - этнические стили (кантри, японский стиль,				0,5

		эко-стиль).						
4.	Цвет в зале ресторана и производственных помещениях	Цвет в зале ресторана. Цвет в производственных помещениях						0,5
5.	Освещение. Температурный режим зала и вентиляция	Освещение в торговом зале и производственных помещениях. Температурный режим зала и требуемая вентиляция для него, в зависимости от посадочных мест.						0,5
6.	Отделочные материалы. Мебель в зале	Виды отделочных материалов. Требования к мебели в торговом зале.						0,5
7.	Помещения для обслуживания потребителей	Помещения для обслуживания потребителей. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.						0,5
8.	Цветы-важный элемент стиля. Музыка как способ привлечения потребителей	Цветы-важный элемент стиля. Музыка как способ привлечения потребителей						0,5
								4

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе с элементами практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ Элементы практической подготовки.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения				
								заочно
				2020				
1.	Раздел 1 «Введение»	Практическое занятие. Современный дизайн: понятие, особенности. Принципы современного дизайна. Становление дизайна как профессиональной деятельности. Виды и направления дизайна. Способы и принципы применение критериев дизайна на практике.	Презентация					1
2.	Раздел 2 «Разработка концепции ресторана»	Роль дизайна в формировании комфортной предметной среды. Соответствие объекта дизайна функциональному назначению, культурной традиции, технологии массового производства, современному стилю, вкусам потребителя (потребностям). Структура зоны интерьера. Интерьер производственных цехов и залов. Основные эстетические и технические требования к отделке интерьера. Цветовые и композиционные решения. Испол-	Опрос					1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ Элементы практической подготовки.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения				
								заочно
				2020				
		зование законов перспективы при составлении общего вида помещения. Варианты отделки и оформления стен, окон, потолков предприятий общественного питания. Принципы работы в системе: человек - цвет - функция - пространство. Организация открытого пространства. Оформление интерьера в национальных и местных традициях.						
3.	Раздел 3 «Интерьер залов»	Способы использования народных мотивов в оформлении предприятий общественного питания. Приемы размещения места для танцев, танцевальной эстрады. Прием размещения баров.	Опрос					1
4.	Раздел 4 «Цвет в зале ресторана и производственных помещениях»	Цвет и его использование в интерьере предприятий общественного питания. Интерьер производственных помещений.	Опрос					1
5.	Раздел 5 «Освещение. Температурный режим зала и вентиляция»	Освещение в торговом зале и производственных помещениях. Температурный режим зала и вентиляция.	Опрос					1
6.	Раздел 6 «Отделочные материалы. Мебель в зале»	Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера предприятия общественного питания. Внешний дизайн фасада предприятия: облицовочный материал, конструкция входов, тенты, вывески, освещение. Дизайн мебели. Стилевое единство мебели с общим замыслом архитектурного оформления интерьера. Особенности дизайна мебели, используемой в ресторанах, барах, кафе. Материал, цвет, форма. Подбор мебели в зависимости от художественного решения. Требования дизайна при расстановке мебели. Отделка в интерьере	Опрос					1
7.	Раздел 7 «Помещения для обслуживания потребителей»	Дизайн в создании имиджа предприятия и торговой марки. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля. Обеспечение единства стиля интерьера при выборе штор, жалюзи, портьер, светильников. Способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства и традиции, практической целесообразности при разработке дизайна.	Опрос					1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ Элементы практической подготовки.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения				
								заочно
								2020
	Раздел 8 «Цветы-важный элемент стиля. 8. Музыка как способ привлечения потребителей»	Декоративно-художественное убранство зала. Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для интерьера предприятия. Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания. Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий. Цветовые композиционные решения. Варианты оформления.	Презентация или доклад					1
ИТОГО								8

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения				
							заочно
							2020
1.	Раздел 1 «Введение»	Критерии дизайна. Основы композиции. Принципы современного дизайна. Дизайн в формировании предметной среды.					15
2.	Раздел 2 «Разработка концепции ресторана»	Способы использования основ композиции. Предметы декоративно – прикладного искусства используются в оформлении интерьера. Народные мотивы используются в оформлении ПОП. Интерьер производственных цехов и залов. Эстетические и технические требования предъявляются к отделке интерьера.					16,8
3.	Раздел 3 «Интерьер залов»	Виды фирменного стиля одежды персонала. Средства и приемы дизайна в создании фирменного стиля. Дизайн столовых приборов. Требование дизайна при подборе посуды из хрусталя или стекла для различных видов обслуживания. Разновидности и особенности дизайна, тематических столов.					16
4.	Раздел 4 «Цвет в зале ресторана»	Световая реклама. Эстетические					16

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения				
							заочно
			2020				
	и производственных помещениях»	требования к её выразительности. Художественно-технические средства выразительности					
5.	Раздел 5 «Освещение. Температурный режим зала и вентиляция»	Варианты отделки стен, окон, потолков на ПОП. Варианты интерьера используются при выполнении национальных и местных традиций					16
6.	Раздел 6 «Отделочные материалы. Мебель в зале»	Виды дизайна мебели. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля. Требования дизайна при расстановке мебели					16
7.	Раздел 7 «Помещения для обслуживания потребителей»	Эстетические требования предъявляют к внешнему виду работников ПОП. Эстетические требования к форменной и санитарной одежде обслуживающего и производственного персонала					15
8.	Раздел 8 «Цветы-важный элемент стиля. Музыка как способ привлечения потребителей»	Дизайн оформления блюд. Классификация цветов, в зависимости от торжества.					17
Контактные часы на промежуточную аттестацию							0,2
Подготовка к промежуточной аттестации							4
ИТОГО							128

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Введение»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4616
Раздел 2 «Разработка концепции ресторана»	Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 —	https://e.lanbook.com/book/72023

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 3 «Интерьер залов»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4616
Раздел 4 «Цвет в зале ресторана и производственных помещениях»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4616
Раздел 5 «Освещение. Температурный режим зала и вентиляция»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4616
Раздел 6 «Отделочные материалы. Мебель в зале»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4616
Раздел 7 «Помещения для обслуживания потребителей»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст :	https://e.lanbook.com/book/4616

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 8 «Цветы-важный элемент стиля. Музыка как способ привлечения потребителей»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4616

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-3	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	гигиенические нормативы и требования к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания;	самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания;	измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-27	способность контролировать качество предоставляемых организация-	критерии качества предоставляемых организация-	использовать нормативно-техническую документацию	выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовоч-

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	ганизациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ми услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования		ных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать гигиенические нормативы и требования к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания (ПК-3)	Фрагментарные знания гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания / Отсутствие знаний	Неполные знания гигиенических нормативов и требований к благоустройству, содержанию предприятий общественного питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания	Сформированные и систематические знания гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания
II этап Уметь самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания (ПК-3)	Фрагментарное умение самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания.	Успешное и систематическое умение самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания.

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p>I этап</p> <p>Знать критерии качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования (ПК-27).</p>	<p>Фрагментарные знания критериев качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания критериев качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания критериев качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>	<p>Сформированные и систематические знания критериев качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь использовать нормативно-техническую документацию (ПК-27).</p>	<p>Фрагментарное умение использовать нормативно-техническую документацию. / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение использовать нормативно-техническую документацию</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативно-техническую документацию</p>	<p>Успешное и систематическое умение использовать нормативно-техническую документацию</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сы-</p>	<p>Фрагментарное применение навыков выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производствен-</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с пол-</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
рье) (ПК-27).	сырье). / Отсутствие навыков	с полным производственным циклом (на сырье)	ным циклом (на сырье)	ным производственным циклом (на сырье)

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

ПК-3

Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

1. Понятие о дизайне и интерьере предприятий общественного питания.
2. Разработка концепции ресторана.
3. Интерьер залов.
4. Цвет в зале ресторана. Цвет в производственных помещениях.
5. Освещение. Температурный режим зала и вентиляция

Уметь применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

1. Отделочные материалы.
2. Мебель в зале.
3. Цветы-важный элемент стиля.
4. Музыка как способ привлечения потребителей.
5. Виды и направления дизайна.
6. Оформление интерьера в национальных и местных традициях.

Навык измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

1. Декоративно-художественное убранство зала.
2. Интерьер производственных помещений.
3. Используемые продукты, подбор сочетающихся цветов, способы оформления блюд и изделий.
4. Способы использования основ композиции.
5. Предметы декоративно – прикладного искусства используются в оформлении интерьера.
6. Народные мотивы используются в оформлении ПОП.

ПК-27

Знать нормы монтажа и реконструкции оборудования

1. Световая реклама. Эстетические требования к её выразительности. Художественно - технические средства выразительности.
2. Дизайн столовых приборов
3. Требование дизайна при подборе посуды из хрусталя или стекла для различных видов обслуживания
4. Разновидности и особенности дизайна, тематических столов
5. Дизайн оформления блюд

Уметь использовать нормативно-техническую документацию

1. Интерьер производственных цехов и залов.
2. Эстетические и технические требования предъявляются к отделке интерьера.
3. Варианты отделки стен, окон, потолков на ПОП.
4. Варианты интерьера используются при выполнении национальных и местных традиций.
5. Эстетические требования предъявляют к внешнему виду работников ПОП.

Навык выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

1. Эстетические требования к форменной и сани гарной одежде обслуживающего и производственного персонала
2. Виды фирменного стиля одежды персонала
3. Средства и приемы дизайна в создании фирменного стиля
4. Виды дизайна мебели
5. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля.
6. Требования дизайна при расстановке мебели

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожар-ной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

Задания закрытого типа

Задание 1

Концептуальный ресторан – это:

1. В котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей
2. В котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры;
3. В котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола.

Правильный ответ 1

Задание 2

Норматив развития сети предприятий общественного питания, обслуживающих студентов на 1000 человек составляет:

1. 200 мест

2. 250 мест

3. 300 мест

Правильный ответ 1

Задание 3

В какой зоне сосредоточены всевозможные базы, холодильники, предприятия пищевой промышленности:

1. жилищно-административная

2. коммунально-складская

3. промышленная

Правильный ответ 2

Задание 4

Ресторан-кабаре – это:

1. в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей

2. в котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры

3. в котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола

Правильный ответ 2

Задание 5

Ресторан-клуб – это:

1. в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей

2. в котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры

3. в котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола

Правильный ответ 3

Задание 6

При размещении оборудования в цехах между стеной и механическим оборудованием рекомендуется соблюдать следующее расстояние:

1. 0,2-0,4 м

2. 0,1-0,2 м

3. 1,2-1,3 м

Правильный ответ 1

Задание 7

Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов (торжеств)

1. Аванзал

2. Вестибюль

3. Гардероб

Правильный ответ 1

Задание 8

Вестибюль – это..

1. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание

2. Помещение для сбора и ожидания гостей

3. Основное помещение

Правильный ответ 1

Задание 9

Современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией

1. Кантри

2. Модерн

3. Хай-тек

Правильный ответ 1

Задание 10

Помещение для сбора, ожидания гостей - участников банкетов (торжеств):

1. вестибюль
2. аванзал
3. зал

Правильный ответ 2

Задания открытого типа

Дизайн и интерьер предприятий общественного питания

Задание 11

Стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающее развитие классицизма

Правильный ответ - Ампи́р

Задание 12

Ресторан, в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей:

Правильный ответ - Концептуальный

Задание 13

Деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт

Правильный ответ - Бизнес-ланч

Задание 14

На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:

Правильный ответ - Бар и ресторан класса «Люкс»

Задание 15

Музыкальный ресторан имеет:

Правильный ответ - Свою специализацию на определенном виде (жанре, стиле) музыки: джазовая; фольклорная; классическая и др

Задание 16

Услуги по организации досуга в ресторане включают:

Правильный ответ – Организацию музыкального обслуживания и проведения концертов

Задание 17

Чем определяется специфика размещения и функционирования предприятия сферы обслуживания?

Правильный ответ – Специфическими характеристиками услуги как продукта

Задание 18

Отличительной чертой ресторана как типа предприятия питания является:

Правильный ответ - Организация качественного питания

Задание 19

Специфика интерьерного и ландшафтного ресторанов состоит в:

Правильный ответ – Необычности их: местонахождения, расположения и интерьера

Задание 20

Самые удобные столы для оборудования зала ресторана – это: _____

Правильный ответ – Прямоугольные, треугольные, круглые

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

Задания закрытого типа

Задание 1

Концептуальный ресторан – это:

1. В котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей
2. В котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры;
3. В котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола.

Правильный ответ 1

Задание 2

Норматив развития сети предприятий общественного питания, обслуживающих студентов на 1000 человек составляет:

1. 200 мест
2. 250 мест
3. 300 мест

Правильный ответ 1

Задание 3

В какой зоне сосредоточены всевозможные базы, холодильники, предприятия пищевой промышленности:

1. жилищно-административная
2. коммунально-складская
3. промышленная

Правильный ответ 2

Задание 4

Ресторан-кабаре – это:

1. в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей
2. в котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры
3. в котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола

Правильный ответ 2

Задание 5

Ресторан-клуб – это:

1. в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей
2. в котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры
3. в котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола

Правильный ответ 3

Задание 6

При размещении оборудования в цехах между стеной и механическим оборудованием рекомендуется соблюдать следующее расстояние:

1. 0,2-0,4 м
2. 0,1-0,2 м
3. 1,2-1,3 м

Правильный ответ 1

Задание 7

Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов (торжеств)

1. Аванзал
2. Вестибюль
3. Гардероб

Правильный ответ 1

Задание 8

Вестибюль – это..

1. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание
2. Помещение для сбора и ожидания гостей
3. Основное помещение

Правильный ответ 1

Задание 9

Современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией

1. Кантри
2. Модерн
3. Хай-тек

Правильный ответ 1

Задание 10

Помещение для сбора, ожидания гостей - участников банкетов (торжеств):

1. вестибюль
2. аванзал
3. зал

Правильный ответ 2

Задания открытого типа

Задание 11

Стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающее развитие классицизма _____

Правильный ответ - Ампи́р

Задание 12

Ресторан, в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей: _____

Правильный ответ - Концептуальный

Задание 13

Деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт _____

Правильный ответ - Бизнес-ланч

Задание 14

На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье: _____

Правильный ответ - Бар и ресторан класса «Люкс»

Задание 15

Музыкальный ресторан имеет:

Правильный ответ - Свою специализацию на определенном виде (жанре, стиле) музыки: джазовая; фольклорная; классическая и др

Задание 16

Услуги по организации досуга в ресторане включают: _____

Правильный ответ – Организацию музыкального обслуживания и проведения концертов

Задание 17

Чем определяется специфика размещения и функционирования предприятия сферы обслуживания?

Правильный ответ – Специфическими характеристиками услуги как продукта

Задание 18

Отличительной чертой ресторана как типа предприятия питания является: _____

Правильный ответ - Организация качественного питания

Задание 19

Специфика интерьерного и ландшафтного ресторанов состоит в:

Правильный ответ – Необычности их: местонахождения, расположения и интерьера

Задание 20

Самые удобные столы для оборудования зала ресторана – это: _____

Правильный ответ – Прямоугольные, треугольные, круглые

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Введение»	ПК-3; ПК-27	I этап	Устный опрос	1-е занятие
Раздел 2 «Разработка концепции ресторана»	ПК-3; ПК-27	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	2-е занятие
Раздел 3 «Интерьер залов»	ПК-3; ПК-27	I этап II этап III этап	Контрольная работа	3-е занятие
Раздел 4 «Цвет в зале ресторана и производственных помещениях»	ПК-3; ПК-27	II этап III этап	Тестирование деловая игра	4-е занятие
Раздел 5 «Освещение. Температурный режим зала и вентиляция»	ПК-3; ПК-27	I этап II этап	Коллоквиум	5-е занятие
Раздел 6 «Отделочные материалы. Мебель в зале»	ПК-3; ПК-27	I этап II этап	Деловая игра	6-е занятие
Раздел 7 «Помещения для обслуживания потребителей»	ПК-3; ПК-27	I этап III этап	Представление и защита доклада (реферата)	6-е занятие
Раздел 8 «Цветы-важный элемент стиля. Музыка как способ привлечения потребителей»	ПК-3; ПК-27	I этап II этап III этап	Контрольная Работа	7-е занятие

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с по-

вторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными	«отлично»

ми публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	
--	--

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле	
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);	
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)	
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)	
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)	

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привлечением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4616
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72023

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware;
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»;
- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации	http://www.consultant.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
«Консультант Плюс»	
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распростра-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>няемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Аудитория № 607 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, барная стойка, шкафы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной), (телевизор); специализированное учебное оборудование - (кофеварка, столовая посуда, наборы ножей, вилки, чашки, электрическая печь, кухонные принадлежности (скатерти, салфетки), одежда для официантов и барменов, блузы, жакеты, кители, микроволновка, электрический чайник, электрический куллер, вытяжка); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № PГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № PГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>

Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-иономер, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № [РГА12110020 от 25.12.2023](#) между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № [1944-23 от 26.10.2023](#) между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26