



# 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.

| <b>Планируемые результаты обучения<br/>(этапы формирования компетенций)</b>  | <b>Компетенция</b> |
|--|--------------------|
| <i><b>Знание</b></i>   |                    |
| - 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               |
| <i><b>Умение</b></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><b>Навык</b></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><b>Опыт деятельности</b></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. |                              |  |
| <b>заочная форма обучения 2020 год набора</b> |                          |                                    |                        |   |                              |  |
| 1,1 семестр                                   | 4/144                    | 4                                  | 8                      | 0,2   | 127,8 +4                     | Зачет  |

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

4.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

| <b>Структура дисциплины</b>   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <b>Раздел 1</b><br>«Введение»   | <b>Раздел 2</b><br>«Разработка концепции ресторана»   | <b>Раздел 3</b><br>«Виды и типы предприятий, предполагающих создание собственного фирменного стиля» | <b>Раздел 4</b><br>«Использование на рынке ресторанных услуг франчайзинга»   |
| <b>Раздел 5</b><br>«Понятие имиджа предприятия общественного питания» | <b>Раздел 6</b><br>«Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания» | <b>Раздел 7</b><br>«Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия»                         | <b>Раздел 8</b><br>«Мерчендайзинг-форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменной марки предприятия» |

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 |
|---|--|----------------------------|-----------------------------|
|   |  |                            | <b>заочно</b>               |
|   |  |                            | <b>2020</b>                 |

|    |  |   |     |
|----|--|---|-----|
| 1. | Введение   | Введение. Цель и задачи дисциплины.<br>Понятие фирменном стиле предприятий общественного питания  | 0,5 |
| 2. | Разработка концепции ресторана   | Разработка концепции ресторана:<br>- тема ресторана;<br>- месторасположение и ценовая политика;<br>- реклама;<br>- по обслуживаемому контингенту;<br>- гастрономическая тема;<br>- по формам обслуживания | 0,5 |
| 3. | Виды и типы предприятий, предполагающих создание собственного фирменного стиля | Классификация ресторанов<br>Классификация баров   | 0,5 |
| 4. | Использование на рынке ресторанных услуг франчайзинга                          | Понятие франчайзинга, использование в сфере услуг общественного питания   | 0,5 |
| 5. | Понятие имиджа предприятия общественного питания                               | Основы создания имиджа предприятий общественного питания  | 0,5 |

|       |   |   |     |
|-------|---|---|-----|
| 6.    | Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания                                | Факторы, влияющие на создание бренда в сфере услуг общественного питания  | 0,5 |
| 7.    | Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия  | Основные принципы создания товарного знака и фирменного стиля предприятий общественного питания                           | 0,5 |
| 8.    | Мерчендайзинг-форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменной марки предприятия | Понятие мерчендайзинга. Использование принципов мерчендайзинга для рекламы фирменного стиля и товарного знака предприятия | 0,5 |
| Итого |   |   | 4   |

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, 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 / кол-локвизумов. | Вид текущего контроля | Кол-во часов/форма обучения |
|---|--|--|-----------------------|-----------------------------|
|   |  |  |                       | заочно                      |
|   |  |  |                       | 2020                        |
|   |  |  |                       |                             |

|    |   |  |                          |   |
|----|---|--|--------------------------|---|
| 1. | <b>Раздел 1</b> «Введение»  | Введение. Цель и задачи дисциплины. Понятие фирменном стиле предприятий общественного питания  | Презентация              | 1 |
| 2. | <b>Раздел 2</b> «Разработка концепции ресторана»  | Элементы практической подготовки: Разработка концепции ресторана:<br>-тема ресторана;<br>-месторасположение и цена-новая политика;<br>-реклама;<br>-по обслуживаемому контингенту;<br>-гастрономическая тема;<br>-по формам обслуживания | Тест                     | 1 |
| 3. | <b>Раздел 3</b> «Виды и типы предприятий, предполагающих создание собственного фирменного стиля»              | Классификация ресторанов<br>Элементы практической подготовки: Классификация баров  | Опрос                    | 1 |
| 4. | <b>Раздел 4</b> «Использование на рынке ресторанных услуг франчайзинга»                                       | Понятие франчайзинга, использование в сфере услуг общественного питания  | Тест                     | 1 |
| 5. | <b>Раздел 5</b> «Понятие имиджа предприятия общественного питания»  | Основы создания имиджа предприятий общественного питания<br>Элементы практической подготовки: придумать имидж предприятий общественного питания  | Опрос, доклады, рефераты | 1 |
| 6. | <b>Раздел 6</b> «Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания»                      | Факторы, влияющие на создание бренда в сфере услуг общественного питания   | Опрос                    | 1 |
| 7. | <b>Раздел 7</b> «Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия»                                      | Основные принципы создания товарного знака и фирменного стиля предприятий общественного питания  | Опрос<br>тест            | 1 |
| 8. | <b>Раздел 8</b> «Мерчендайзинг - форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменной марки» | Понятие мерчендайзинга. Элементы практической подготовки: Использование принципов мерчендайзинга для рекламы фирменного стиля и товарного знака предприятия  | Презентация или доклад   | 1 |

|       |              |  |   |
|-------|--------------|--|---|
|       | предприятия» |  |   |
| ИТОГО |              |  | 8 |

3.3 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. | <b>Раздел 1</b><br>«Введение»  | Введение. Цель и задачи дисциплины. Понятие фирменном стиле предприятий общественного питания.  | <b>16</b>                   |
| 2. | <b>Раздел 2</b><br>«Разработка концепции ресторана»  | Разработка концепции ресторана:<br>- тема ресторана;<br>- месторасположение и ценовая политика;<br>- реклама;<br>- по обслуживаемому контингенту;<br>- гастрономическая тема;<br>- по формам обслуживания | <b>16</b>                   |
| 3. | <b>Раздел 3</b> «Виды и типы предприятий, предполагающих создание собственного фирменного стиля» | Классификация ресторанов<br>Классификация баров.  | <b>16</b>                   |
| 4. | <b>Раздел 4</b> «Использование на рынке ресторанных услуг франчайзинга»                          | Понятие франчайзинга, использование в сфере услуг общественного питания   | <b>16</b>                   |

|  |   |  |                |
|--|---|--|----------------|
| 5.   | <b>Раздел 5</b> «Понятие имиджа предприятия общественного питания»  | Основы создания имиджа предприятий общественного питания   | 16             |
| 6.   | <b>Раздел 6</b> «Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания»                                | Факторы, влияющие на создание бренда в сфере услуг общественного питания   | 16             |
| 7.   | <b>Раздел 7</b> «Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия»  | Основные принципы создания товарного знака и фирменного стиля предприятий общественного питания                                | 17             |
| 8.   | <b>Раздел 8</b> «Мерчендайзинг-форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменной марки предприятия» | Понятие мерчендайзинга. Использование Принципов мерчендайзинга для рекламы фирменного стиля и товарного знака предприятия мер- | 18,8           |
| <b>Контактные часы на промежуточную аттестацию</b> |   |  | <b>0,2</b>     |
| <b>ИТОГО</b>                                       |   |  | <b>127,8+4</b> |

#### 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.   | <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a>   |
| 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/72023">https://e.lanbook.com/book/72023</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей. | <a href="https://e.lanbook.com/book/72023">https://e.lanbook.com/book/72023</a> |



|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Раздел 3</b> «Виды и типы предприятий, предполагающих создание собственного фирменного стиля»</p> | <p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a>.</p>  | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a></p> |
| <p><b>Раздел 4</b> «Использование на рынке ресторанных услуг франчайзинга»</p>                          | <p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.--</p> | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a></p> |
| <p><b>Раздел 5</b> «Понятие имиджа предприятия общественного питания»</p>                               | <p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.-</p>          | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a></p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
| ния»  |  |   |
| <b>Раздел 6</b> «Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания»                                | 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.--         | <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> |
| <b>Раздел 7</b> «Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия»  | 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.-- | <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> |
| <b>Раздел 8</b> «Мерчендайзинг-форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменной марки предприятия» | 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.   | <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> |

## 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<br>Знать   | II этап<br>Уметь   | III этап<br>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  | критерии качества предоставляемых   | использовать нормативно-   | выполнения технологических  |

|  |  |   |                          |  |
|--|--|---|--------------------------|--|
|  | предоставляемых организациями услуг по проектированию, | организациями услуг по проектированию, рекон- | техническую документацию | чертежей предприятий заготовочных, догото- |
|--|--|---|--------------------------|--|

| Номер/индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части)  | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: |                  |   |
|--------------------------|--|--|------------------|---|
|                          |  | I этап<br>Знать  | II этап<br>Уметь | III этап<br>Навык и (или) опыт деятельности                     |
|                          | реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания | струкции и монтажу оборудования                              |                  | вочных 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<br>Знать гигиенические нормативы и требования к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания (ПК-3) | <b>Фрагментарные знания</b> гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания / <b>Отсутствие знаний</b> | <b>Неполные знания</b> гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания | <b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания | <b>Сформированные и систематические знания</b> гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания |
| II этап<br>Уметь самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологиче-  | <b>Фрагментарное умение</b> самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологи-  | <b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> самостоятельно решать вопросы обеспечения  | <b>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение</b> самостоятельно решать вопросы обеспечения сани-   | <b>Успешное и систематическое умение</b> самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-  |

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| ской безопасности предприятий общественного питания (ПК-3) | ческой безопасности предприятий общественного питания. / <b>Отсутствие</b> | санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий обще- | тарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного пита- | 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>   |  |   |
|   | <b>умений</b>   | ственного питания.   | ния.   |   |
| <p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)</p> | <p><b>Фрагментарное применение навыков</b> измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. / <b>Отсутствие навыков</b></p> | <p><b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> | <p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> | <p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> |
| <p>I этап</p> <p><b>Знать</b> критерии качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования (ПК-27).</p>  | <p><b>Фрагментарные знания</b> критериев качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. / <b>Отсутствие знаний</b></p>   | <p><b>Неполные знания</b> критериев качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>   | <p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> критериев качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>  | <p><b>Сформированные и систематические знания</b> критериев качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>  |
| <p>II этап</p> <p><b>Уметь</b> использовать нормативно-техническую документацию (ПК-27).</p>  | <p><b>Фрагментарное умение</b> использовать нормативно-техническую документацию. / <b>Отсутствие умений</b></p>   | <p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> использовать нормативно-техническую документацию</p>  | <p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> использовать нормативно-техническую документацию</p>  | <p><b>Успешное и систематическое умение</b> использовать нормативно-техническую документацию</p>  |

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| III этап<br><b>Владеть навыками</b> выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с | <b>Фрагментарное применение навыков</b> выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> выполнения технологических чертежей предприятий | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, догото- | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> выполнения технологических чертежей предприятий загото- |
|---|--|---|---|---|

| <i>Результат обучения по дисциплине</i>                    | <i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>                        |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
|  | <i>«не зачтено»</i>   | <i>«зачтено»</i>  |   |   |
| полным производственным циклом (на сырье) <b>(ПК-27)</b> . | работающих с полным производственным циклом (на сырье). / <b>Отсутствие навыков</b> | заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье) | вочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье) | вочных, доготовочных и работающих с полным 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 для обсуждения:**

1. Введение. Цель и задачи дисциплины. Понятие фирменном стиле предприятий общественного питания
2. Разработка концепции ресторана:
  - тема ресторана;
  - месторасположение и ценовая политика;
  - реклама;
  - по обслуживаемому контингенту;
  - гастрономическая тема;
  - по формам обслуживания
- 3 Классификация ресторанов. Классификация баров
4. Понятие франчайзинга, использование в сфере услуг общественного питания
5. Основы создания имиджа предприятий общественного питания
6. Факторы, влияющие на создание бренда в сфере услуг общественного питания
7. Основные принципы создания товарного знака и фирменного стиля предприятий общественного питания
8. Понятие мерчендайзинга. Использования принципов мерчендайзинга для рекламы фирменного стиля и товарного знака предприятия

#### **Задания для подготовки к зачету**

ПК-3

#### **Знать**

1. Введение. Цель и задачи дисциплины.

## 2. Понятие фирменном стиле предприятий общественного питания

### **Уметь**

1. различать фирменный стиль и торговую марку, давать им оригинальные характеристики; 2. разрабатывать фирменный стиль организации;

### **Навык**

1. анализировать формирование и совершенствование фирменного стиля организации на конкретном примере  
2. применение цветовых сочетаний и образов для всех форм рекламы (в СМИ) деловых бумаг, различных видов документации, офиса, упаковки продукции  
3. выявлять особенности восприятия разных цветов людьми различных возрастных и социальных категорий;

4. находить взаимосвязь между цветовым решением и другими составляющими фирменного стиля (шрифт, знак);

5. формулировать правила по правильному грамотному и уместному использованию цвета.

## **ПК-27**

### **Знать**

1. Понятие мерчендайзинга.

1. Использования принципов мерчендайзинга для рекламы фирменного стиля и товарного знака предприятия

### **Уметь**

1. Размещать товар для привлечения внимания покупателей с помощью рекламы и специальной выкладки продукта.  
2. Доносить максимум информации о продукте до персонала розничных торговых точек.  
3. Обеспечивать постоянное присутствие продукта в розничных торговых точках.  
4. Стимулировать желание потребителей уметь выбрать и покупать продвигаемый товар или услуги.  
5. Применять комплекс мер и средств, направленных на увеличение объемов продаж с помощью выкладки продукции и размещения рекламных материалов, который максимально облегчает доступ к нему покупателя и одновременно дает максимум информации о продукте.

### **Навык**

1. анализировать рынок конкурентов и отслеживать деятельность конкурирующих компаний  
2. привлечения внимания покупателей к продукту также используется специальная выкладка продукта.  
3. отслеживать деятельность конкурирующих компаний и знать рынок конкурентов.  
4. доносить максимум информации о продукте до персонала розничных торговых точек.

## **ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ**

1. История развития фирменного стиля.
2. Корпоративная культура в индустрии гостеприимства.
3. Имидж – как основной элемент корпоративной культуры.
4. Концепция предприятия – основа создания фирменного стиля.
5. Свет и цвет в интерьер
6. Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства.
7. Дизайн и цветочная аранжировка.
8. История развития товарного знака.
9. Ведущие дизайнеры и компании по созданию товарных знаков.
10. Мировые бренды ресторан
11. Меню – носитель имиджа ресторана.
12. Дизайн меню, информационная и художественная значимость.
13. Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.

14. Эногастрономия и ее роль при составлении карты вин.
15. Кулинарный дизайн.
16. Дизайн как важный элемент ресторанной концепции.
17. Художественные стили ресторанов.
18. Современные средства организации интерьеров ресторана.
19. Фитодизайн и флористика в ресторане.
20. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
21. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.
22. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы, Америки, Австралии.
23. Современные технологии сервировки столов.
24. Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана.
  
25. Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана.
26. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана.
27. Высокое качество обслуживания – необходимый компонент фирменного стиля.
28. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана.
29. Каковы принципы фен-шуй в решении интерьера.
30. Какова роль цвета в соответствии с фен-шуй.
31. Понятие системной рекламной коммуникации.
32. История становления фирменного стиля как самостоятельного направления в дизайне.
33. Понятие фирменного стиля и его роль в рекламных коммуникациях.
34. Пакет фирменного стиля.
35. Понятие торговой марки и товарного знака.
36. Логотип в пакете фирменного стиля.
37. Композиция фирменного знака.
38. Символы в товарных знаках.
39. Классификация фирменных знаков по Веркману К.
40. Особенности восприятия потребителем фирменного знака, логотипа
41. Назовите этапы создания товарного знака.
42. Цветовая палитра фирменного стиля, ее функциональная нагрузка.
43. Цветовые контрасты и типы гармоний.
44. Цветосимволика в рекламе.
45. Колориметрические круги: виды, особенности, назначение.
46. Классификация шрифтов по способам воспроизведения.
47. Основные элементы построения букв.
48. Функциональная нагрузка шрифта в пакете фирменного стиля.
49. Основные требования, предъявляемые к шрифтам.
50. Образность шрифта.
51. Цветовая гармония и шрифт.
52. Психология восприятия букв.
53. Критерии анализа словесных товарных знаков (по Веркману К.)
54. Типология фирменных названий и свойства эффективного названия в фирменном стиле (по А. Уиллер)
55. Этапы разработки фирменного стиля (с точки зрения менеджмента проектов)
56. Этапы разработки фирменного стиля по Р. Нельсону (креативная стратегия разработки)
57. Сувенирная продукция в пакете фирменного стиля.
58. Дополнительные элементы фирменного стиля: буклет, персонаж, спецодежда и пр.
59. Сайт как носитель фирменного стиля и корпоративной культуры современной организации.
60. Упаковка как элемент фирменного стиля.

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

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

**Задания закрытого типа**

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

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

***Задания открытого типа***

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 - Ампир

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  
по дисциплине Фирменный стиль предприятий общественного питания

| Наименование темы контрольного мероприятия  | Форма контрольного мероприятия (тест, устный опрос, коллоквиум) | Дата проведения контрольного мероприятия | Баллы за контрольное мероприятие |
|---|---|--|----------------------------------|
| Введение  | Реферат, тест   | в течение семестра                       | 3                                |
| Разработка концепции ресторана  | реферат, тест   | в течение семестра                       | 3                                |
| Виды и типы предприятий, предполагающих создание собственного фирменного стиля                        | устный опрос  | в течение семестра                       | 3                                |
| Использование на рынке ресторанных услуг франчайзинга   | реферат, тест   | в течение семестра                       | 3                                |
| Понятие имиджа предприятия общественного питания  | реферат, тест   | в течение семестра                       | 3                                |
| Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания                                | устный опрос, презентации                                       | в течение семестра                       | 3                                |
| Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия  | реферат, тест   | в течение семестра                       | 3                                |
| Мерчендайзинг-форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменной марки предприятия | устный опрос, презентации, доклады                              | в течение семестра                       | 4                                |

Контроль знаний студентов осуществляется преподавателем на основании положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в течение третьего семестра.

Текущий контроль знаний включает оценки по результатам:

- устного опроса;
- подготовки реферата;
- подготовки презентации;
- тестирования.

По итогам семестра студентам выставляется зачет.

**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 повторением 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. Це-

лесообразно 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, основан-   | «отлично»             |

|   |  |
|---|--|
| ные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт 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% |  |
|---|--|

#### **Перечень оценочных средств, используемый при изучении дисциплины**

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|-------|----------------------------------|--|---|
|       |                                  |  |   |

|    |             |   |                       |
|----|-------------|---|-----------------------|
| 1. | Тест        | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.  | Фонд тестовых заданий |
| 2. | Презентация | Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения задания. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. | Темы презентаций      |
| 3. | Реферат     | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.  | Темы рефератов        |
| 4. | Зачет       |   | Вопросы к зачету      |

#### Критерии оценки ТЕСТОВЫХ заданий

1. Общая сумма баллов, которая может быть получена за аттестационный тест соответствует количеству тестовых заданий.
2. За каждое правильно решенное тестовое задание присваивается по 1 баллу, но не более 3 баллов.
3. Если правильных ответов в тестовом задании более одного, то количество баллов, получаемых слушателем за, не полностью решенный тест рассчитывается по формуле:  
Балл за тестовое задание второго типа =  $\frac{\Pi}{\text{Н}+\text{ОП}}$ ,  
где  $\Pi$  – количество правильных вариантов, отмеченных слушателем,  $\text{Н}$  – количество неверно отмеченных вариантов,  $\text{ОП}$  – общее количество правильных вариантов ответа в тесте.  
Например, если в тесте два правильных варианта ответа, а слушатель дал один правильный, а другой неправильный вариант ответа, то он получает 0,33 балла за данное тестовое задание ( $1/(1+2)$ ).

#### Критерии оценки тестов текущего контроля

| Оцениваемый показатель                     | Количество баллов, обеспечивающих получение: |             |             |
|--|--|-------------|-------------|
|  | <b>Оценка</b>                                |             |             |
|  | удовлетворительно                            | хорошо      | отлично     |
| Процент набранных баллов из 100% возможных | 55% и более                                  | 70% и более | 85% и более |

| Количество тестовых заданий: |             |             |            |
|------------------------------|-------------|-------------|------------|
| 15                           | От 8 до 11  | От 11 до 13 | 13 и более |
| 20                           | От 11 до 14 | От 14 до 17 | 17 и более |
| 25                           | От 13 до 18 | От 18 до 21 | 21 и более |
| 26                           | От 14 до 18 | От 18 до 22 | 22 и более |
| 30                           | От 16 до 21 | От 21 до 26 | 26 и более |
| 40                           | От 22 до 28 | От 28 до 34 | 34 и более |

Критерии оценки уровня усвоения компетенций учебной дисциплиной «Фирменный стиль предприятий общественного питания» по РЕФЕРАТАМ

| Оценка<br>(уровень освоения компетенций)       | Профессиональные компетенции  | Отчетность  |
|--|---|---|
| «Отлично» (высокий)                            | 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 проектом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей | Документация представлена в срок. Полностью оформлена в соответствии с требованиями.          |
| «Хорошо» (нормальный)                          | Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне. Допущено до 3 негрубых ошибок, не влияющий на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с проектом, но недостаточно полно.  | Документация представлена достаточно полно и в срок, но с некоторыми недоработками.           |
| «Удовлетворительно» (минимальный, пороговый)   | Уровень недостаточно высок. Допущено до 5 ошибок, не существенно влияющих на конечный результат, но ход решения верный. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с проектом.  | Документация сдана со значительным опозданием (более недели). Отсутствуют отдельные фрагменты |
| «Неудовлетворительно» (ниже порогового уровня) | Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Решение принципиально не верно. Ответы на связанные с проектом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале проекта.  | Документация не сдана.  |

#### Критерии оценивания ПРЕЗЕНТАЦИИ

| Дескрипторы        | Минимальный ответ<br>Оценка 2             | Изложенный, раскрытый ответ<br>Оценка 3                           | Законченный, полный ответ<br>Оценка 4  | Образцовый, примерный; достойный подражания ответ<br>Оценка 5                                   |
|--------------------|---|---|--|---|
| Раскрытие проблемы | Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. | Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не | Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. | Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. |

|  |  |             |   |                    |
|--|--|-------------|---|--------------------|
|  |  | обоснованы. | Не все выводы сделаны и/или обоснованы. | Выводы обоснованы. |
|--|--|-------------|---|--------------------|



|                   |  |   |  |   |
|-------------------|--|---|--|---|
| Представление     | Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.            | Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин. | 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 приведением примеров и/или   |

#### 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 |

#### 7. 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.- | <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> |

| Дополнительная литература  | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС  |
|--|--|
| <p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/72023">https://e.lanbook.com/book/72023</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/72023">https://e.lanbook.com/book/72023</a></p> |

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий общественного питания» направлена на формирование компетенций:

- 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).

Промежуточная аттестация предполагает зачет.

Приступая к изучению дисциплины, необходимо в первую очередь ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины (РПД).

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний.

При изучении и проработке теоретического материала для бакалавров необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД литературные источники и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
- при подготовке к промежуточной аттестации по модулю использовать материалы фонда оценочных средств.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой.

При подготовке к практическому занятию необходимо:

- изучить, повторить теоретический материал по заданной теме;
- при выполнении домашних расчетных заданий, изучить, повторить типовые задания, выполняемые в аудитории.

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 семинарских занятиях, к модульным контрольным работам, опросу, зачету. Она включает проработку лекционного материала – изучение рекомендованных источников и литературы по тематике лекций. Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, предложенных преподавателем схем (при их демонстрации), основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект должен быть выполнен в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

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

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения**

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 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;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
- 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 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»;

- Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware;

-Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware.

### Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная биб-лиотека e-library, Агропоиск;

2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

### Перечень информационных справочных систем

| Наименование ресурса   | Режим доступа   |
|--|---|
| Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс» | <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> |

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

## 10. 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>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 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; 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>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</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, вилок, чашек, 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>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</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 № 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»</p> | <p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p> |
| <p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</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 № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General</p>   | <p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>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>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 № PGA12110020 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> |