Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 22:53:30
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d5b7

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24 » марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Фирменный стиль предприятий общественного питания

Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность программы	**Технология продукции и организация общественного питания**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Закурдаева А.А. _____ доцент канд.биол. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026г.

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

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

Универсальные компетенции (УК):

-Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2

-Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности УК-2.2

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 продукции и организации общественного питания, направленность Технология продукции и организации общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от17.08.2020 № 1047 представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
УК -2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности	Знание:- 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. Умение: -- 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. - использовать нормативно-техническую документацию Навык: - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. - выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье) Опыт деятельности: - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда - выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

2. ОБЪЕМДИСЦИПЛИНЫВЗАЧЕТНЫХЕДИНИЦАХСУКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮРАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮРАБОТУОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс,семестр	Трудоемкость З.Е./час.	Контактнаяработаспреподавателем			Самостоятельная работа, час.	Формапромежуточной аттестации (экз./зачет соценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
Очная форма обучения 2023,2024 год набора						
2/4	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
Заочная форма обучения 2022, 2023, 2024 годнабора						
3/2	4/144	4	8	0,2	127,8	Зачет
очная форма обучения2025						
2/4	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
заочная форма обучения2025						
3/2	4/144	4	8	0,2	127,8	Зачет
очная форма обучения2026						
2/4	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
заочная форма обучения2026						
3/2	4/144	4	8	0,2	127,8	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ(РАЗДЕЛАМ)СУКАЗАНИЕМОТВЕДЕННОГОНАНИХКОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХЧАСОВИВИДОВУЧЕБНЫХЗАНЯТИЙ

3.1Структурадисциплинысостоитиз разделов(тем):

Структурадисциплины			
Раздел1 «Введение»	**Раздел2** «Разработка концепциир есторана»	**Раздел3** «Виды и типыпредприятий, предполагающихсо зданиесобственног офирменногостиля»	**Раздел4** «Использование на рынкересторанных услуг фран-чайзинга»
Раздел5 «Понятие имиджапредприятия общественного питания»	**Раздел6** «Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания»	**Раздел7** «Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия»	**Раздел8** «Мерчендайзинг-формарозничной торговой услуги,способствующей продви-жению фирменной маркипредприятия»

3.2Содержаниезанятийлекционноготипаподисциплине,структурированноепоразделамсуказаниемотведенногонанихколичестваакадемическихчасовивидовзанятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов					
			2022,2023,2024		2025		2026	
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1.	Введение	Введение. Цель и задачи дисциплины.Понятие фирменном стиле предприятийобщественного питания	2	1	2	1	2	1
2.	Разработкаконцепциирестора	Разработкаконцепциирестора на: -темаресторана; - месторасположениеиценовая политика; -реклама; - пообслуживаемомуконтингенту; -гастрономическаятема; -поформамобслуживания	2	0,5	2	0,5	2	0,5
3.	Виды и типыпредприятий,предполагающихсозданиесобственного фирменногостиля	Классификация ресторановКлассификациябаров	2	0,5	2	0,5	2	0,5
4.	Использованиенарынкересторанныхуслугфранчайзинга	Понятие франчайзинга, использованиевсфереуслуг общественногопитания	2	0,5	2	0,5	2	0,5
5.	Понятие имиджапредприятияобщественногопитания	Основысозданияимиджапредприятийобщественногопитания	2	0,5	2	0,5	2	0,5
6.	Факторы, улучшающие понятиебренда в сфереуслуг общественногопитания	Факторы, влияющие на создание бренда в сфере услуг общественного питания	2	0,5	2	0,5	2	0,5
7.	Понятие товарного знака ифирменногостиляпредприятия	Основные принципы создания товарного знака и фирменного стиля предприятийобщественного питания	2	0,5	2	0,5	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов					
			2022,2023,2024		2025		2026	
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
8.	Мерчендайзинг-форма розничной торговойуслуги, способствующей продвижениюфир-менной маркипредприятия	Понятие мерчендайзинга. Использование принципов мерчендайзинга для рекламы фирменного стиля и товарногознакапредприятия	2	1	2	1	2	1
Итого			16	4	16	4	16	4

3.3Содержаниепрактическихзанятийподисциплине,структурированноепоразделамсуказанием отведенногонанихколичестваакадемическихчасовивидовзанятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов					
				2021,2022,2023,2024		2025		2026	
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1.	**Раздел1** «Введение»	Введение.Цельизадачидисциплины.Понятиефирменномстилепред-приятийобщественногопитания	Оценка правильности выполнениятестовых заданий, написание доклада,реферата	4	1	4	1	4	1
2.	**Раздел 2** «Разработка концепции ресторана»	Элементы практической подготовки:Разработка концепции ресторана: -темаресторана; -месторасположение и це-новаяполитика;	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, написание доклада,реферата	4	1	4	1	4	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов					
				2021,2022,2023,2024		2025		2026	
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
		-реклама; -по обслуживаемому контингенту; -гастрономическая тема; -поформамобслуживания							
3.	**Раздел3**«Видыи типы предприятий, предполагающих созданиесобственного фирменного сти-ля»	КлассификацияресторановЭлементы практической подготовки:Классификациябаров	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, написание доклада,реферата презентации Тесты Контрольная работа	4	1	4	1	4	1
4.	**Раздел 4** «Использование нарынке ресторанных услуг франчайзинга»	Понятиефранчайзинга,использованиевсфереуслугобщественногопитания	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, написание доклада,реферата презентации Тесты Контрольная работа	4	1	4	1	4	1
5.	**Раздел 5** «Поня-тие имиджапредприятия общественного питания»	Основысоздания имиджапредприятийобщественного питания Элементы практической подготовки: придумать имидж предприятий общественного питания	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, написание доклада,реферата	4	1	4	1	4	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов						
				2021,2022,2023,2024		2025		2026		
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	
6.	**Раздел6**«Факторы,улучшающиепонятиебрендавсфереуслугобщественногопитания»	Факторы,влияющиенасозданиебрендавсфереуслугобщественногопитания	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, написание доклада,реферата	4	1	4	1	4	1	
7.	**Раздел 7** «Понятиетоварногознакаифирменногостиляпредприятия»	Основныепринципысозданиятоварногознакаифирменногостиляпредприятийобщественного питания	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, написание доклада,реферата	4	1	4	1	4	1	
8.	**Раздел8** «Мерчендайзинг-формарозничнойторговойуслуги,способствующейпродвижениюфирменноймаркипредприятия»	Понятие мерчендайзинга. Элементы практической подготовки:Использование принципов мерчендайзинга для рекламы фирменного стиля и товарного знака предприятия	Контрольная работа Презентации	4	1	4	1	4	1	
Итого				32	8	32	8			3

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов					
			2022,2023,2024		2025		2026	
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1	**Раздел1** «Введение»	Введение. Цель и задачидисциплины.Поня-	12	16	12	16	12	16

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов					
			2022,2023,2024		2025		2026	
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
		тие фирменном стилепредприятийобще-ственногопитания.						
2	**Раздел 2** «Разработка концепциирестора-на»	Разработка концепциирестора-на: -темаресторана; -месторасположениеи ценоваяполитика; -реклама; - пообслуживаемомуконтингенту; -гастрономическаятема; - поформамобслуживания	12	16	12	16	12	16
3	**Раздел3**«Видыитипыпредприятий,предпола-гающихсозданиесобственногофирменногостиля»	Классификацияресторанов Классификациябаров.	12	16	12	16	12	16
4	**Раздел4**«Использование нарынкересторанныхуслугфранчайзинга»	Понятиефранчайзинга,использованиевсфереуслугобщественногопитания	12	16	12	16	12	16
5	**Раздел 5** «Понятие имиджапредприятияобщественногопи-тания»	Основысозданияимиджа предприятий общественногопитания	12	16	12	16	12	16
6	**Раздел 6** «Факторы, улучшающие понятиебренда в сфереуслуг общественногопита-ния»	Факторы, влияющие насоздание бренда в сфере услуг общественногопитания	12	16	12	16	12	16
	Раздел 7 «Понятие	Основныепринципысоздания товарногознакаиф	12	16	12	16	12	16

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов					
			2022,2023,2024		2025		2026	
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
7	товарногознака и фирменногостиляпредприятия»	ирменногостиляпредприятийобщественногопитания						
8	**Раздел8**« Мерчендайзинг-формарозничной торговойуслуги, способствующей продвижению фирменнойимарки предприятия»	Понятиемерчендайзинга .Использование принципов мерчендайзинга для рекламы фирменного стиля и товарного знака предприятия	11,8	15,8	11,8	15,8	11,8	15,8
			0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого			**96**	**128**	**96**	**128**	**96**	**128**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯСАМОСТОЯТЕЛЬНОЙРАБОТЫОБУЧАЮЩИХСЯПОДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельнаяработаобучающихсяподисциплинеобеспечивается:

Раздел1«Введение»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. перераб. 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
Раздел2«Разработкаконцепциересторана»	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

Раздел3«Видыитипы предприятий, предполагающих созданиесобственногофирменного сти-ля»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. перераб. 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 «Использованиенарынкересторанных услугфранчайзинга»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. перераб. 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. 603-0.—Текст:электронный	https://e.lanbook.com/book/4616
Раздел5«Понятиеимиджапредприятияобщественногопита-	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. перераб. 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. 603-0.—Текст:электронный	https://e.lanbook.com/book/4616
Раздел6«Факторы,улучшающиепонятиебрендавсфереуслугобщественногопитания»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. перераб. 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
Раздел7«Поня-тие товарного знакаифирменногостиляпредприятия»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. перераб. 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
Раздел8«Мерчендайзинг-формарозничнойторговойуслуги,способствующей продвижениюфирменноймаркипредприятия»	Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. перераб. 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. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(УК-2 / УК-2.2)	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности	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.	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. - использовать нормативно-техническую документацию	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. - владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда - выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

5.2Описаниепоказателейикритериевоцениваниякомпетенцийнаразличныхэтапахихформирования, описаниешкал оценивания

4.1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенцийКомпетенциинаразличныхэтапахихформированияоцениваютсяшкалой:«зачтено»,«незачтено»вформезачета.

4.1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапахихформирования

Результат обучения подисциплине	*Критериипоказателиоцениваниярезультатовобучения*	
	«незачтено»	*«зачтено»*

Iэтап **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. **(УК-2 / УК-2.2)**	**Фрагментарные знания** 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. общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполныезнания**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.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелызнания** 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.	**Сформированные и систематические знания** 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.
IIэтап **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. - использовать нормативно-техническую документацию (УК-2 / УК-2.2)	**Фрагментарное умение** самостоятельноприменять 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. - использовать нормативно-техническую документацию/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** 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. - использовать нормативно-техническую документацию-	**Вцеломуспешное,носодержащее отдельные пробелы умение** 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. - использовать нормативно-техническую документацию	**Успешноеисистематическое умение** 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. - использовать нормативно-техническую документацию

Результат обучения подисциплине	*Критериипоказателиоцениваниярезультатовобучения*			
	«незачтено»	*«зачтено»*		
	умений	ственногопитания.	ния.	
Шэтап **Владеть навыками** измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. - владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда - выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственны м циклом (на сырье) (УК-2 / УК-2.2)	**Фрагментарное примененияна выков** измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. - владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда - выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственны м циклом (на сырье) ./**Отсутствиена выков**	**В целом успешное, ноне систематическое применение** измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. - владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда - выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственны м циклом (на сырье)	**Вцеломуспешное, носопровождающеесяотдельными ошибками применениенавыков** измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. - владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда - выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)	**Успешноеисистематическое примененияна выков** измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. - владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда - выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)

5.2Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний,умений,навыкови(или)опытадеятельности,характеризующихэтапыформированиякомпетенцийвпроцессеосвоенияобразовательнойпрограммы

Текущийконтрольуспеваемостиобеспечиваетоцениваниеходаосвоениядисциплины,ивключаетустныйопрос, тестирование,письменныеконтрольныеработы.

Вопросыдляобсуждения:

1. Введение.Цельизадачидисциплины.Понятиефирменномстилепредприятийобще-ственного питания

2. Разработкаконцепциересторана:

-темаресторана;

-месторасположениеиценоваяполитика;

-реклама;
-пообслуживаемомуконтингенту;
-гастрономическаятема;
-поформамобслуживания
3Классификациярестораноов.Классификациябаров
4. Понятиефранчайзинга,использованиевсфереуслугобщественногопитания
5. Основысозданияимиджапредприятийобщественногопитания
6. Факторы,влияющиенасозданиебрендавсфереуслугобщественногопитания
7. Основныепринципысозданиятоварногознакаифирменногостиляпредприятийобщественного питания
8. Понятиемерчендайзинга.Использованияпринциповмерчендайзингадлярекламыфирменногостиляитоварного знакапредприятия

Заданиядляподготовкикзачету

(УК-2 / УК-2.2)

Знать

1. Введение.Цельизадачидисциплины.
2. Понятиефирменномстилепредприятийобщественногопитания

Уметь

1. различатьфирменныйстильиторговуюмарку,даватьим оригинальныехарактеристики;2разрабатывать фирменный стиль организации;

Навык

1. анализироватьформированиеисовершенствованиефирменногостиляорганизациинаконкретномпримере
2применениецветовыхсочетанийобразовдлявсехформрекламы(вСМИ)деловыхбумаг,различных видов документации,офиса, упаковкипродукции
3. выявлять особенности восприятия разных цветов людьми различных возрастных и социальныхкатегорий;находитьвзаимосвязь между цветовым решением и другими составляющими фирменногостиля(шрифт, знак);
4. формулироватьправилапоправильномуграмотномуиуместномуиспользованиюцвета.

(УК-2 / УК-2.2)

Знать

1. Понятиемерчендайзинга.
1. Использования принциповмерчендайзингадлярекламыфирменного стиляитоварногознакапредприятия

Уметь

1. Размещатьтовардляпривлеченияявнимания покупателейспомощьюрекламыиспециальнойвыкладки продукта.
2. Доносить максимум информации о продукте до персонала розничных торговых точек.3.Обеспечивать постоянноеприсутствиепродуктаврозничныхторговыхточках.
4. Стимулировать желание потребителейуметь выбрать и покупать продвигаемый товар илиуслуги.
5. Применять комплекс мер и средств, направленных на увеличение объемов продаж с помощью выкладки продукции и размещения рекламных материалов, который максимальнооблегчает доступ к нему покупателя и одновременно дает максимум информации о продукте.**Навык**
1. анализироватьрынокконкурентовиотслеживатьдеятельностьконкурирующихкомпаний
2. привлечения внимания покупателей к продукту также используется специальная выкладкапродукта.
3. отслеживатьдеятельностьконкурирующихкомпанийизнатьрынокконкурентов.
4. доноситьмаксимуминформациииопродуктедоперсоналарозничныхторговыхточек.

ВОПРОСЫКЗАЧЕТУ

1. Историяразвитияфирменногостиля.
2. Корпоративнаякультуравиндустриигостеприимства.
3. Имидж–какосновнойэлементкорпоративнойкультуры.
4. Концепцияпредприятия–основасозданияфирменногостиля.
5. Светицветвинтерьер
6.Особенностифирменногостилясовременныхпредприятийиндустриигостеприимства.
7. Дизайницветочнаяаранжировка.
8. Историяразвитиятоварногознака.
9. Ведущиедизайнерыикомпаниипосозданиютоварныхзнаков.
10. Мировые
брендыресторан11.Меню–
носительимиджаресторана.
12. Дизайнменю,информационнаяихудожественнаязначимость.
13. Картавиниособенности еесоставлениядляресторановразличныхкухонь.
14. Эногастрономияиеерольприсоставлениикартывин.
15. Кулинарныйдизайн.
16. Дизайнкакважныйэлементресторанной концепции.
17. Художественныестилиресторанов.
18. Современныесредстваорганизацииинтерьеровресторана.
19. Фитодизайнифлористикавресторане.
20. Современныйдизайндекорированияфуршетныхстолов.
21. Светодизайн–новыевозможностивмоделированииинтерьера.
22. Дизайнинтерьерарестораов ЗападнойЕвропы,Америки,Австралии.
23. Современныетехнологиисервировкистолов.
24. Брендингкакосноваконкурентоспособностиресторана.
25. Современныенаправлениядизайнаформенной одеждыперсоналаресторана.
26. Музыкакакэлементформированияфирменногостиляресторана.
27. Высокоекачествообслуживания –необходимыйкомпонентфирменногостиля.
28. Фирменныйстильиконкурентоспособностьресторана.
29. Каковыпринципыфен-шуйврешенииинтерьера.
30. Каковарольцветавсоответствиисфен-шуй.
31. Понятиесистемнойрекламнойкоммуникации.
32. Историястановленияфирменного стилякаксамостоятельногонаправлениявдизайне.
33. Понятиефирменногостиляиегорольврекламныхкоммуникациях.
34. Пакетфирменногостиля.
35. Понятиеторговоймаркиитоварногознака.
36. Логотипвпакетефирменногостиля.
37. Композицияфирменного знака.
38. Символывтоварныхзнаках.
39. КлассификацияфирменныхзнаковпоВеркмануК.
40. Особенностивосприятияпотребителемфирменногознака,логотипа
41. Назовитеэтапысозданиятоварногознака.
42. Цветоваяпалитрафирменногостиля,еефункциональная нагрузка.
43. Цветовыеконтрастыитипыгармоний.
44. Цветосимволикаврекламе.
45. Колориметрическиекруги:виды,особенности,назначение.
46. Классификацияшрифтовпоспособамвоспроизведения.
47. Основныеэлементыпостроениябукв.
48. Функциональнаянагрузкашрифтавпакетефирменногостиля.
49. Основныетребования,предъявляемыекшрифтам.
50. Образностьшрифта.

51. Цветоваягармонияишрифт.
52. Психологиявосприятиябукв.
53. Критериианализасловесныхтоварныхзнаков(поВеркмануК.)
54. Типологияфирменныхназванийисвойстваэффективногоназваниявфирменномстиле(по А.Уиллер)
55. Этапыразработкифирменногостиля(сточкизренияменеджментапроектов)
56. ЭтапыразработкифирменногостиляпоР.Нельсону(креативнаястратегияразработки)
57. Сувенирнаяпродукциявпакетефирменногостиля.
58. Дополнительныеэлементыфирменногостиля:буклет,персонаж,спецодеждаипр.
59. Сайткакносительфирменногостиляикорпоративнойкультурысовременнойорганиза-ции.
60. Упаковкакакэлементфирменногостиля.

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

УК-2Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.2 Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности

Задания закрытого типа:

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

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

3.В какой зоне сосредоточены всевозможные базы, холодильники, предприятия пищевой промышленности:
1. жилищно-административная
2. коммунально-складская
3. промышленная
Правильный ответ 2

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

5.Ресторан-клуб – это:

1.в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей
2. котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры
3.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

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

7.Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов (торжеств)
1. Аванзал
2. Вестибюль
3.Гардероб
Правильный ответ 1

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

9.Современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией
1. Кантри
2.Модерн
3. Хай-тек
Правильный ответ 1

10.Помещение для сбора, ожидания гостей - участников банкетов (торжеств):
1.вестибюль
2. аванзал
3.зал
Правильный ответ 2
11.Десертные овощи:
1) ревень, спаржа, артишок
2) арбузы, дыни
3) тыква, баклажаны
3) сельдерей, пастернак, морковь
Правильный ответ 1
12.Обработку рыб семейства окуневых начинают:
1) очистка чешуи
2) удаление спинного плавника
3) ошпаривание
4) удаление грудных плавников
Правильный ответ 2
13.При размораживании осетровой рыбы соблюдают условия:
1) в подсоленной воде, 2-3 часа
2) на воздухе, 4-10 часов
3) в проточной воде 1 час
4) 30 минут в воде, далее на воздухе
Правильный ответ 2

14.Количество отходов при разделке рыбы на чистое филе:
1) 10%
2) 30%
3) 50 %
4) 50 – 68%
Правильный ответ 4
15.Панировка для полуфабриката «Зразы донские»:
1) мучная
2) красная
3) мука-льезон-белая
4) фигурная
Правильный ответ 3

Задания закрытого типа:

1.Стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающее развитие классицизма _____
Правильный ответ - Ампир

2.Ресторан, в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей:_____
Правильный ответ - Концептуальный

3Деловой 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

4.На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:_____
Правильный ответ - Бар и ресторан класса «Люкс»

5.Музыкальный ресторан имеет:
_____
Правильный ответ - Свою специализацию на определенном виде (жанре, стиле) музыки: джазовая; фольклорная; классическая и др

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,навыкови(или)опытадеятельности,характеризующихэтапыформированияко мпетенций

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

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоенияобучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, свое-временного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятиянеобходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения,организацииучебнойработыи оказанияобучающимсяиндивидуальной помощи.

Ктекущемуконтролюотносятсяпроверказнаний,умений,навыковобучающихся:

- назанятиях(опрос,решениезадач,деловаяигра,круглыйстол,тестирование(письменноеиликомпьютерное),ответы(письменныеилиустные)натеоретическиевопросы,решениепрактиче-

скихзадачивыполнениезаданийнапрактическомзанятии,выполнениеконтрольныхработ;
- порезультатамвыполненияиндивидуальныхзаданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя,проводимойвчасысамостоятельной работы,по имеющимсязадолженностям.
На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущегоконтроля.

ГРАФИКконтрольныхмероприятий
подисциплинеФирменныйстильпредприятийобщественногопитания

Наименование темы контрольногомероприятия	Форма контрольногомероприятия (тест, уст-ный опрос, коллоквиум)	Дата проведения контрольногомероприятия	Баллы за контрольноемероприятие
Введение	Реферат,тест	втечениесеместра	3
Разработка концепции ресторана	реферат,тест	втечениесеместра	3
Видыитипыпредприятий,предполагающих создание собственногофирменногостиля	устный опрос	втечениесеместра	3
Использованиенарынкересторанныхуслугфранчайзинга	реферат,тест	втечениесеместра	3
Понятие имиджа предприятияобщественногопитания	реферат,тест	втечениесеместра	3
Факторы, улучшающие понятиебренда в сфере услуг обще-ственногопитания	устный опрос, презентации	втечениесеместра	3
Понятие товарного знака ифирменногостиляпредприятия	реферат,тест	втечениесеместра	3
Мерчендайзинг-форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменноймаркипредприятия	устный опрос, презентации,доклады	втечениесеместра	4

№инаименованиетемыконтрольногомероприятия	Формируемая компетенция	Этапформирова-ния компетенции	Форма контрольного мероприятия(тест, контрольнаяработа, устныйопрос, коллоквиум,деловаяиграит.п.)	Срок проведения контрольногомероприятия
Введение Разработка концепции ресторана Виды и типы предприятий, предполагающих создание собственного фирменного	(УК-2 / УК-2.2)	**Iэтап**	Устный опрос	Октябрь

стиля				
Использование на рынке ресторанных услуг франчайзинга Понятие имиджа предприятия общественного питания Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания	(УК-2 / УК-2.2)	**I этапII этап**	Устный опрос	Ноябрь
Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия Мерчендайзинг-форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменной марки предприятия	(УК-2 / УК-2.2)	**I этапII этапIII этап**	Устный опрос	Декабрь/январь

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

Текущийконтрользнанийвключаетоценкипорезультатам:

- устногоопроса;
- подготовки реферата;
- подготовкипрезентации;
- тестирования.

Поитогамсеместрастудентамвыставляетсязачет.

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

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем истудентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изученияиндивидуальныхособенностейусвоения студентамиучебного материала.

Устныйопросподисциплинепроводитсянаоснованиисамостоятельнойработыстудентапо каждомуразделу.Вопросыпредставленывпланахлекцийподисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опроспроводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторе-нием пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство втом, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этоговопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанны-ми друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупностимогли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподавательимеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готов-ность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных поня-тий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Це-лесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ,таккаконпозволяет проверить подготовленность студентов к ихвыполнению.

Вопросыдолжныиметьпреимущественнопоисковыйхарактер,чтобыпобуждатьстудентовксамостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развитияречи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необхо-димоставитьпередстудентами вопросы,требующиеразвернутого 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, устанавливатьпричинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объек-тивному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после не-большой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились кответу,вызывают дляответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы,целесообразносочетатьиндивидуальныйифронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальныхособенностейстудентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использоватьприответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподавательотмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, какизучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, созна-тельность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретиче-скиеположенияспрактикой,втомчислеисбудущейпрофессиональной деятельностью.

Критериишкалыоцениванияустногоопроса

Критериоценкипритекущемконтроле	Оценка
Студентотсутствовалназанятииилинепринималучастия.Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем,даётрасплывчатыеответынавопросы.Описываятему,путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правиль-ность ответов– 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем,даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет доста-точно высокой активности. Верность суждений студента, полнотаиправильностьответов60-79%	«хорошо»
Студентдемонстрируетзнаниематериалапоразделу,основан-	«отлично»
ныеназнакомстве собязательнойлитературойисовремен-ными публикациями;даетлогичные, аргументированныеответынапоставленные опросы. Высокая активность студента приответахнавопросы преподавателя,активноеучастиевпроводимыхдискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытиядолжнысоставлять более80%	

Переченьоценочныхсредств,используемыйприизучениидисциплины

№ п/п	Наименование оценочногосредства	Краткаяхарактеристикаоценочногосредства	Представлениеоценочного средствавфонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измеренияуровнязнанийиумений обучающегося.	Фонд тестовыхзаданий
2.	Презентация	Конечный продукт, получаемый в результатепланирования и выполнения задания. Позволяетоценить умения обучающихся самостоятельноконструировать свои знания в процессе решенияпрактических задач и проблем, ориентироватьсяв информационном пространстве и уровеньсформированности аналитических, исследовательскихнавыков,навыковпрактическогои творческогомышления.	Темыпрезентаций
3.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента,представляющий собой краткое изложение вписьменном виде полученных результатов тео-ретического анализа определенной научной(учебно-исследовательской) темы, где авторраскрывает суть исследуемой проблемы, приводитразличныеточкизрения, атакжесобственныевзглядынанее.	Темырефератов
4.	Зачет		Вопросыкзачету

КритериоценкиТЕСТОВЫХзаданий

1. Общаясуммабаллов,котораяможетбытьполученазааттестационныйтестсоответствуетколичествутестовых заданий.
2. Закаждоеправильнорешенноетестовоезаданиеприсваиваетсяпо1баллу,нонеболее3балов.
3. Еслиправильныхответоввтестовомзаданииболееодного,токоличествобаллов,получаемыхслушателемза, не полностью решенныйтест рассчитываетсяпоформуле:

Баллзатестовоезаданиивтороготипа=(П/(Н+ОП),

где П – количество правильных вариантов, отмеченных слушателем, Н – количество неверноотмеченныхвариантов,ОП –общееколичествоправильныхвариантовответа втесте.

Например, если в тесте два правильных варианта ответа, а слушатель дал один правильный, адругой неправильный вариант ответа, то он получает 0,33 балла за данное тестовое задание(1/(1+2).

Критериоценкитестовтекущегоконтроля

Оцениваемыйпоказатель	Количествобаллов,обеспечивающихполучение:		
	Оценка		
	удовлетворительно	хорошо	отлично
Процент набранных баллов из 100%возможных	55%и более	70% и более	85% и более
Количествотестовыхзаданий:			
15	От8 до 11	От11 до 13	13 и более
20	От11 до 14	От14 до 17	17 и более
25	От13 до 18	От18 до 21	21 и более
26	От14 до 18	От18 до 22	22 и более
30	От16 до 21	От21 до 26	26 и более

40	От22 до 28	От28 до 34	34 и более

Критериоценкиуровняусвоениякомпетенцийучебной дисциплиной«Фирменныйстильпредприятийобщественногопитания»поРЕФЕРАТАМ

Оценка(уровень освоенияком-петенций)	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 профессиональнойадаптации,интерпретациизнанийиз междисциплинарныхобластей	Документацияпредставлена всрок. Полностьюоформлена в соответствии с требованиями.
«Хорошо» (нормальный)	Работа выполнена на достаточно высокомпрофессиональном уровне. Допущено до 3 негрубыхошибок,невлияющийнарезультат. Студентотвечаетнавопросы,связанныеспроектом,но недостаточно полно.	Документацияпредставлена достаточно полно ив срок, но с некоторыминедоработками.
«Удовлетворительно»(минимальный, пороговый)	Уровень недостаточно высок. Допущено до 5ошибок, не существенно влияющих на конеч-ный результат, но ход решения верный. Сту-дент может ответить лишь на некоторые иззаданныхвопросов,связанныхспроектом.	Документациясдана со значительным опозданием(болеенедели). Отсутствуютотдельные фрагменты
«Неудовлетворительно» (ниже порогового уровня)	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Решение принципиальноне верно. Ответы на связанные с проектом во-просы обнаруживают непонимание предмета иотсутствиеориентациивматериалепроекта.	Документация несдана.

КритериоценированияПРЕЗЕНТАЦИИ

Дескрипторы	Минимальный ответОценка2	Изложенный, раскрытый ответ Оценка3	Законченный, полныйответОценка4	Образцовый, примерный; достойныйподражания ответОценка5
Раскрытие проблемы	Проблемане раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы несделаны и/иливыводыне	Проблемараскрыта. Проведен анализ проблемы безпривлечения до-полнительной ли-тературы.	Проблема раскрытаполностью. Прове-ден анализ пробле-мы с привлечениемдополнительной литературы.

		обоснованы.	Не все выводы сделаныи/илиобоснованы.	Выводыобоснованы.
Представление	Представляемая информация логическинесвязана. Не использованыпрофессиональныетермины.	Представляемая информация не систематизированаи/или не последовательна. Использован1-2 профессиональный термин.	Представляемаяинформация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональныхтерминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логическисвязана. Использовано более5 профессиональныхтерминов.
Оформление	Не использованыинформационныетехнологии(PowerPoint).Больше 4ошибоквпредставляемойинформации.	Использованы информационныетехнологии(PowerPoint)частично. 3-4 ошибки впредставляемой информации.	Использованы информационныетехнологии(PowerPoint). Неболее2ошибокв представляемойинформации.	Широко использованыинформационные технологии(PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемойинформации.
Ответы навопросы	Нетответов навопросы.	Только ответына элементарныевопросы.	Ответынавопросы полные и/или частичнополные.	Ответы на вопросыполныеспривидением примерови/или

Порядокподготовкиипроведенияпромежуточнойаттестациивформезачета

Действие	Срокизачнаяформа	Методика	Ответственный
Выдачавопросовкзачету	1 занятие	На лекциях,по интернет	Ведущий преподаватель илипреподаватели, ведущиепрактическиезанятия
Консультации	всессию	На групповойконсультации	Ведущий преподаватель илипреподаватели,ведущие практическиезанятия
Зачет	всессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель илипреподаватели, ведущиепрактическиезанятия
Формированиеоценки («зачтено»/ «не зачтено»)	Назачете	В соответствии скритериями	Ведущийпреподаватель или преподаватели, ведущиепрактическиезанятия

6.ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙЛИТЕРАТУРЫ,НЕОБХОДИМОЙДЛЯОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке/ссылканаЭБС**

Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. перераб. 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
Дополнительнаялитература	**Количество в библио-теке/ссылканаЭБС**
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 ОБУЧАЮЩИХСЯПООСВОЕНИЮДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий общественного питания» направлена на формированиекомпетенций:

Универсальные компетенции (УК):

-Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2

-Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности УК-2.2

Промежуточнаяаттестацияпредполагаетзачет.

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

Лекцииимеютцельюдатьсистематизированныеосновынаучныхзнаний.

Приизученииипроработкетеоретическогоматериаладлябакалавровнеобходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетомрекомендованной по данной темелитературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД литературные источники и ресурсы информационно-телекоммуникационнойсети«Интернет».
- при подготовке к промежуточной аттестации по модулю использовать материалы фондаоценочныхсредств.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных налекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной инаучнойлитературой.

Приподготовкекпрактическомузанятиюнеобходимо:

- изучить,повторитьтеоретическийматериалпозаданнойтеме;
- при выполнении домашних расчетных заданий, изучить, повторить типовые задания, выполняемыеваудитории.

Рекомендациипоработеснаучнойиучебнойлитературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работыи необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к модульным кон-трольным работам, опросу, зачету. Она включает проработку лекционного материала – изу-чение рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекциидолжен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, предложенных препо-давателемсхем(при ихдемонстрации),основныхисточниковилитературыпо

темам,выводыпокаждомувопросу.Конспектдолженбытьвыполненвотдельнойтетрадипопредмету.Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме ин-формациюили рисунки.
Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны бытьвыполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос,иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и годаиздания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишьосновные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, мо-жетбыть подробным. Объемконспекта определяетсясамимобучающимся.
Впроцессеработысучебнойинаучнойлитературойобучающийсяможет:
- делатьзаписипоходучтенияввидепростогоилиразвернутогоплана(создаватьпереченьосновныхвопросов, рассмотренных висточнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткоеизложениеосновных мыслей автора);
- готовитьаннотации(краткоеобобщениеосновныхвопросовработы);
- создаватьконспекты

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХБАЗДАННЫХИИНФОРМАЦИОННЫХСПРАВОЧНЫХСИСТЕМ

Переченьлицензионногопрограммногообеспечения

-MSWindows7OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOACчет№1834от16.03.2010ООО«Южная Софтверная компания»;

-OpenOfficeСвободнораспространяемоеПО,лицензияApacheLicense2.0,LGPL;

-AdobeacrobatreaderСвободнораспространяемоепроприетарноепрограммноеобеспечение;

-ZoomТарифБазовыйСвободнораспространяемоеПО,ZoomVideoCommunications, Inc.;

-SkypeСвободнораспространяемоепроприетарноепрограммноеобеспечение;

-YandexBrowserСвободнораспространяемоеПО

-Dr.WebДоговора№РГА03060015от27.03.2019,№РГ01270055от27.01.2020г.

междуФГБОУВОДонскойГАУиООО«КОМПАНИЯГЭНДАЛЬФ»;

- 7-zipСвободнораспространяемоеПО,GNULesserGeneralPublicLicense;
- YandexBrowserСвободнораспространяемоеПО;
-ЛабораторияММИС«Планы»Договор№3724от28.10.2016междуФГБОУВОДонскойГАУиООО«Лаборатория ММИС»;
- MSWindows8OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOACчет№4295от28.11.2013от ООО«Южная Софтверная компания;
- UnrealcommanderСвободнораспространяемоеПО,лицензияfreeware;
-GoogleChromeСвободнораспространяемоеПО,лицензияfreeware.

Переченьпрофессиональныхбазданных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналовDoal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library,Агропоиск;
2. Информационныесправочныеипоисковыесистемы:Rambler,Яndex,Google.

Переченьинформационныхсправочныхсистем

Наименованиересурса	Режимдоступа
Общероссийскаясетьраспространенияправовой информации «КонсультантПлюс»	http://www.consultant.ru
Наименованиересурса	**Режимдоступа**
ОфициальныйсайтФедеральнойслужбыгосударственной статистики	http://www.gks.ru
ОфициальныйсайтМинистерстваельскогохозяйстваипродовольствия Ростовскойобласти	http://www.don-agro.ru
ОфициальныйпорталправительстваРостовскойобласти	http://www.donland.ru
ОфициальныйсайтРейтинговогоагентства«ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институтстатистическихисследованийиэкономикизнаний	https://issek.hse.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru

9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯБАЗА,НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯОСУЩЕСТВЛЕНИЯОБРАЗОВАТЕЛЬНОГОПРОЦЕССАПОДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной(учебной)мебелью,техническимисредствамиобучения,служащимидляпредставленияучебнойинформации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной(учебной)мебелью,наборомдемонстрационногооборудованияиучебно-наглядныминособиями,обеспечивающимитематическиеиллюстрации,соответствующиерабочимучебнымпрограммамдисциплин.

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 (учеб-

ной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещениедляхраненияипрофилактическогообслуживанияучебногооборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
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). 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. 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493,Ростовскаяобласть,Октябрьский район, пос. Персиановский, ул Мичурина дом №26

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). 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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493,Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина,дом №26
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, pH-иономер, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493,Ростовскаяобласть,Октябрь-скийрайон,пос.Персиановский, ул.Мичурина,дом№26

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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493,Ростовскаяобласть, Октябрьский район,п.Персиановский,ул.Кривошлыкова,дом№27