Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2022г протокол № 5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ, реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.08 Основы дизайна и фирменный стиль
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2023

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Б1.В.08 Основы дизайна и фирменный стиль одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 30.10.2022 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.08 Основы дизайна и фирменный стиль обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК-1.1	Способен применять технологические новации в сфере сервиса
ПК-1	Способен планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания	ПК-1.1	Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками/ D/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	ОПК-1.1	на уровне знаний – знает технологические новации в сфере сервиса
		на уровне умений – оценивает технологические новации в сфере сервиса
		на уровне навыков – приобрести навыки компоновки предприятий с учетом технологических новаций в сфере сервиса
	ПК-1.1	на уровне знаний – знает потребности предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
		на уровне умений - умеет разрабатывать концепцию предприятий индустрии питания
		на уровне навыков - владеть навыками дизайна и планировки предприятий индустрии питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Б1.В.08 Основы дизайна и фирменный стиль составляет 4 зачетных единиц, что соответствует 108 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 74 часа: 26 лекций, 48 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 79 часов; контроль – 27 часов, форма контроля – экзамен.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 14 часов: 4 лекций, 10 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 157 час; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен.

Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Тема 1. Введение. Происхождение, история и раскрытие понятия «дизайн»	34	6/-		8/-		20	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2	Тема 2. Функции цвета в дизайне. Использование цвета в различных областях дизайна	36	4/-		12/-		20	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 3	Тема 3. Элементы фирменного стиля	44	8/-		16/-		20	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 4	Тема 4. Фирменный стиль, атмосфера и дизайн предприятий индустрии питания	39	8/-		12/-		19	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		27						Экзамен (Э)
Всего:		180	26		48		79	27

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Тема 1. Введение. Происхождение, история и раскрытие понятия «дизайн»	39	1/-		2/-		36	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2	Тема 2. Функции цвета в дизайне. Использование цвета в различных областях дизайна	50	1/-		4/-		45	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 3	Тема 3. Элементы фирменного стиля	40	2/-		2/-		36	Опрос (О), выполнение и защита

								практических работ, тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 4	Тема 4. Фирменный стиль, атмосфера и дизайн предприятий индустрии питания	42	2/-		2/-		38	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		9						Экзамен (Э)
Всего:		180	6		10		155	9

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д), формы промежуточной аттестации: экзамен (Э)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Происхождение, история и раскрытие понятия «дизайн»

Основные термины и определения
Предмет, объект и основные категории объекта дизайна
Методы дизайна и методики поиска дизайн-решения
Виды дизайна
Принципы и закономерности дизайна
Формулирование дизайн-концепции

Тема 2. Функции цвета в дизайне. Использование цвета в различных областях дизайна

Понятие цветовой гармонии
Формообразующие свойства цвета
Восприятие цвета в зависимости от свойств предмета
Использование цвета в эргономике
Колорит. Колористическое решение объектов дизайна
Роль цвета в жизнедеятельности человека
Цвет в интерьере
Цвет в рекламе
Психологические, физиологические и физические факторы восприятия цвета
Свойства цвета и света. Цветотерапия

Тема 3. Элементы фирменного стиля

Фирменный стиль как важнейшая часть рекламной коммуникативной политики.
Элементы фирменного стиля.

Понятие корпоративной культуры.
Этика рекламного процесса. Информативность, добросовестность, реалистичность рекламы.
Элементы рекламной политики фирмы.
Элементы содержания ресторанных концепций.
Товарный знак. История товарного знака. Основные требования к разработке товарного знака.
Регистрация товарного знака и правовая защита.
Логотип: понятие, основные элементы его образующие, требования к оформлению.
Классификация логотипов. Функции логотипа. Этапы создания логотипа ресторана.
Название предприятия как одна из важнейших составляющих фирменного стиля.
Определение и основные требования к фирменному наименованию. Право на фирменное наименование.
Слоган – словесный символ ресторана. Типы слоганов. Факторы, влияющие на эффективность слогана. Практика использования слогана.
Фирменный блок, фирменный комплект шрифта, требования к выбору шрифта.
Фирменный набор цветов.
Фуд-дизайн.
Элементы фирменного стиля в корпоративной одежде.

Тема 4. Фирменный стиль, атмосфера и дизайн предприятий индустрии питания

Выбор фирменного стиля и темы концепции предприятий индустрии питания
Исследования и рекомендации по выбору местоположения предприятий индустрии питания
Атмосфера и дизайн предприятий индустрии питания. Типы композиционно-планировочных решений интерьера залов предприятий питания.
Дилемма изменения дизайна. Современные тенденции. Ошибки дизайн-проектов

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.08 Основы дизайна и фирменный стиль используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Введение. Происхождение, история и раскрытие понятия «дизайн»	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2. Функции цвета в дизайне. Использование цвета в различных областях дизайна	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 3. Элементы фирменного стиля	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 4. Фирменный стиль, атмосфера и дизайн предприятий индустрии питания	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), выполнение контрольной работы (К)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса

Тема 1. Введение. Происхождение, история и раскрытие понятия «дизайн»

1. Назовите предмет, объект и основные категории объекта дизайна
2. Перечислите методы дизайна и методики поиска дизайн-решения
3. Назовите виды дизайна
4. Перечислите принципы и закономерности дизайна
5. Каким образом формулируется дизайн-концепции?

Тема 2. Функции цвета в дизайне. Использование цвета в различных областях дизайна

1. Перечислите формообразующие свойства цвета
2. Каким образом используется цвет в эргономике
3. Назовите основную роль цвета в жизнедеятельности человека
4. Перечислите психологические, физиологические и физические факторы восприятия цвета
5. Назовите основные свойства цвета и света.

Тема 3. Элементы фирменного стиля

1. Назовите основные элементы фирменного стиля.
2. Дайте определение понятию корпоративной культуры.

3. В чем состоит этика рекламного процесса?
4. Перечислите основные элементы рекламной политики фирмы.
5. Назовите основные элементы фирменного стиля в корпоративной одежде.

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости

1. В формировании фирменного стиля предприятий питания первостепенное значение имеет:
а) внешний вид здания;
б) внешний вид зала, холла;
в) кухня.
2. В зависимости от интерьера ресторана и характера торжества различают
___ создания флористических композиций:
а) 4 стиля;
б) 5 стилей;
в) 6 стилей;
3. При создании композиции формо-линейного стиля, что берется за основу:
а) цветовая гамма;
б) изысканная ваза;
в) цветок или изогнутая ветвь;
г) форма композиции.
4. Фирменный стиль отражает:
а) уровень комфорта и имидж предприятия;
б) эффективность товарного знака и стилистику интерьера;
в) идеологию компании и ее подход к бизнесу.
5.Эстетика как философская категория это:
а) философская дисциплина, предметами исследования которой являются мораль и нравственность.
б) философское учение о сущности и формах прекрасного в художественном творчестве, в природе и в жизни, об искусстве как особой форме общественного сознания
в) деятельность по проектированию эстетических свойств промышленных изделий
6. Дизайн это:
а) философская дисциплина, предметами исследования которой являются мораль и нравственность.
б) философское учение о сущности и формах прекрасного в художественном творчестве, в природе и в жизни, об искусстве как особой форме общественного сознания
в) деятельность по проектированию эстетических свойств промышленных изделий
6. Комплексный подход к презентации и изготовлению блюд или продуктов общественного питания, сотрудничество и обмен опытом между различными специалистами получил название:
а) фуд-дизайн
б) технологическая эстетика
в) дизайн
7. Дисциплина, изучающая социально-культурные, производственные и эстетические проблемы формирования гармоничной предметной среды, создаваемой для жизни и деятельности человека средствами промышленного производства, носит название:
а) техническая эстетика
б) фуд-стилистика
в) дизайн
8. Классическими терминами, применяемыми в отношении обновления фирменного стиля, являются
а) репозиционирование и реинжиниринг
б) технологическая эстетика
в) фуд-стилистика

Комплект заданий для выполнения и защиты контрольной работы
Примерная тематика и варианты для выполнения контрольной работы

Тема контрольной работы	Разработка элементов фирменного стиля предприятия индустрии питания
Цель работы	Закрепление, углубление и проверка знаний, умений и навыков,

	предусмотренных компетенциями
Содержание работы (в соответствии с вариантом)	Вариант 1. В соответствии с предложенным меню разработать одностраничное меню Вариант 2. В соответствии с предложенным меню разработать двухстраничное меню Вариант 3. В соответствии с предложенным меню разработать трехстраничное меню Вариант 4. В соответствии с названием ресторана разработать логотип предприятия Вариант 5. В соответствии с названием ресторана разработать визитную карточку предприятия
Оценка работы	Допуск руководителя работы к защите Защита контрольной работы

Примерная тематика рефератов

1. Эстетика как неотъемлемая часть фирменного стиля предприятия индустрии питания
2. Эстетика и дизайн в общественном питании: сходства и различия
3. Цвет и его значение для эстетического восприятия блюд
4. Современные подходы к украшению блюд, их характеристика
5. История возникновения, концептуальные подходы к фуд-дизайну
6. Современные тенденции фуд-дизайна и примеры его реализации
7. Меню ресторана как элемент дизайна предприятия, цели, задачи, особенности заполнения
8. Товарный знак. История товарного знака. Основные требования к разработке товарного знака
9. Регистрация товарного знака и правовая защита.
10. Логотип: понятие, основные элементы его образующие, требования к оформлению

Тематика проведения практических занятий (семинаров)

Практическая работа 1. Формулирование дизайн-концепции
Практическая работа 2. Использование цвета в различных областях дизайна
Практическая работа 3. Разработка фирменного стиля предприятия
Практическая работа 4. Объемно-планировочные и дизайнерские решения предприятий индустрии питания

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания (решение задачи).

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
ОПК-1.1 Способен применять технологические новации в сфере сервиса	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Демонстрирует на высоком уровне способность применять технологические новации в сфере сервиса
ПК-1.1 Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Умеет грамотно планировать потребности предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к промежуточной аттестации (экзамен)

1. Происхождение, история и раскрытие понятия «дизайн»
2. Предмет, объект и основные категории объекта дизайна
3. Методы дизайна и методики поиска дизайн-решения

4. Виды дизайна
5. Принципы и закономерности дизайна
6. Формулирование дизайн-концепции
7. Понятие цветовой гармонии
8. Формообразующие свойства цвета
9. Восприятие цвета в зависимости от свойств предмета
10. Использование цвета в эргономике
11. Колорит. Колористическое решение объектов дизайна
12. Роль цвета в жизнедеятельности человека
13. Цвет в интерьере
14. Цвет в рекламе
15. Психологические, физиологические и физические факторы восприятия цвета
16. Свойства цвета и света. Цветотерапия
17. Фирменный стиль как важнейшая часть рекламной коммуникативной политики.
18. Элементы фирменного стиля.
19. Понятие корпоративной культуры.
20. Этика рекламного процесса. Информативность, добросовестность, реалистичность рекламы.
21. Элементы рекламной политики фирмы.
22. Элементы содержания ресторанных концепций.
23. Товарный знак. История товарного знака. Основные требования к разработке товарного знака. Регистрация товарного знака и правовая защита.
24. Логотип: понятие, основные элементы его образующие, требования к оформлению. Классификация логотипов. Функции логотипа. Этапы создания логотипа ресторана.
25. Название предприятия как одна из важнейших составляющих фирменного стиля.
26. Определение и основные требования к фирменному наименованию. Право на фирменное наименование.
27. Слоган – словесный символ ресторана. Типы слоганов. Факторы, влияющие на эффективность слогана. Практика использования слогана.
28. Фирменный блок, фирменный комплект шрифта, требования к выбору шрифта.
29. Фирменный набор цветов.
30. Фуд-дизайн.
31. Элементы фирменного стиля в корпоративной одежде.
32. Выбор фирменного стиля и темы концепции предприятий индустрии питания
33. Исследования и рекомендации по выбору местоположения предприятий индустрии питания
34. Атмосфера и дизайн предприятий индустрии питания. Типы композиционно-планировочных решений интерьера залов предприятий питания.
35. Дилемма изменения дизайна. Современные тенденции. Ошибки дизайн-проектов

Комплект ситуационных заданий и кейсов для проведения экзамена по дисциплине

Задание 1. Составить меню для ресторана на осенний период, если предусмотрено: холодных блюд и закусок – 5 наименований, горячих закусок – 2, супов – 3, вторых горячих блюд – 8, сладких блюд – 3, горячих и холодных напитков по 2 наименования, кондитерских изделий – 4 наименования. Предложите возможные виды меню, которые могут быть предусмотрены на данном предприятии и опишите их отличительные особенности.

Задание 2. Составить меню для ресторана на осенний период, если предусмотрено: холодных блюд и закусок – 5 наименований, горячих закусок – 2, супов – 3, вторых горячих блюд – 8, сладких блюд – 3, горячих и холодных напитков по 2 наименования, кондитерских изделий – 4 наименования. Предложите варианты оформления меню как одного из основных рекламных средств в ресторанной практике

Задание 3. Составить меню русского и континентального завтрака для гостиничного ресторана, предложить формы ускоренного обслуживания в ресторане при гостинице.

Шкала оценивания

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне способность применять технологические новации в сфере сервиса; умеет грамотно планировать потребности предприятия индустрии питания в	5 (отлично)

трудовых и материальных ресурсах	
Демонстрирует на хорошем уровне способность применять технологические новации в сфере сервиса; умеет достаточно грамотно планировать потребности предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне способность применять технологические новации в сфере сервиса; недостаточно грамотно умеет планировать потребности предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует способность применять технологические новации в сфере сервиса; не способен грамотно планировать потребности предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1) Извекова Е.В. Основы строительства и инженерное оборудование. Методические указания по выполнению контрольной работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.В. Извекова, Е.Б. Мрыхина. – Орёл: ОрёлГУЭТ, 2017. – 39 с.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Грибова Н.А. Концептуальные решения в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / М.: Изд-во РЭУ им. Г. В. Плеханова, 2017. – 151 с. – ISBN 978-5-7307-1270-6: 188.52

2. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233396 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мясникова, Е. Н. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного бизнеса : учеб. пособие / Е. Н. Мясникова, Рос. экон. ун-т им. Г.В. Плеханова. – М. : Изд-во РЭУ им. Г. В. Плеханова, 2017. – 271 с. : ил.

4. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная литература

1. Проектирование предприятий отрасли : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова, С. Н. Павлова [и др.]. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236483 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Борисова, А. В. Расчеты при проектировании предприятий общественного питания : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : АСИ СамГТУ, 2015. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/127781 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Павлова, О. В. Проектирование предприятий отрасли : методические рекомендации / О. В. Павлова. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — 39 с. — ISBN 978-985-582-138-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262616 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Руднев, С. Д. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности: : учебное пособие / С.

Д. Руднев, В. И. Петров. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-89289-946-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99562 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost, свободный.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/, свободный.
6. Сайт для специалистов пищевой промышленности // Режим доступа: http://foodtechnologist.ru/, свободный
7. Сайт HoReCa: hotel, restaurant, cafe // Режим доступа: http://www.horeca.ru/ свободный
8. Сайт Общественное питание и ресторанный бизнес// Режим доступа: https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomupitaniyu-i restorannomu-biznesu.html / свободный
9. Сайт компании Restcon: ресторанный консалтинг// Режим доступа: http :// www. restcon. ru / свободный
10. Портал Новости и технологии ресторанного бизнеса// Режим доступа: http://www.rubo.ru/www.restorus.com / свободный\
11. Федерация Рестораторов и Отельеров// Режим доступа: http://frio.ru/ свободный
12. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса// Режим доступа: http://restoranoff.ru/свободный

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC–Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер

	Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	102-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
3	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.