

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный ключ:  
24f866be7aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена  
на заседании кафедры

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 3

Председатель



Карх Д.А.

(подпись)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Оформительский дизайн в общественном питании
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	заочная
Год набора	2020
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Крохалев Виктор Анатольевич	

Екатеринбург  
2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>3</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>8</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>9</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>10</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

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

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Оформительский дизайн в общественном питании» является формирование у студентов основ художественного мышления в соответствии со спецификой профессиональной деятельности.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 7						
Экзамен	252	16	8	8	227	7

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ИД-1.ПК-25 Знать: отечественные и зарубежные источники информации по производству продуктов питания. Уметь: собрать необходимые данные, проанализировать их. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и/или аналитического отчета с использованием отечественных и/или зарубежных источников научно-технической информации

### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов				
	Наименование темы	Всего	Контактная работа (по уч.зан.)	Самост.	Контроль

		часов	Лекции	Лабораторные	Практические занятия	работа	самостоятельной работы
<b>Семестр 7</b>		243					
Тема 1.	Дизайн и современные условия организации сервиса	31				31	
Тема 2.	Объективные свойства и эстетические достоинства среды и формы. Совокупность художественных свойств среды и формы. Интерьер	30	2			28	
Тема 3.	Цвет и символ в искусстве, дизайне и архитектуре	30	2			28	
Тема 4.	Основы гармонии формы. Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Стиль и мода	30	2			28	
Тема 5.	Композиция и её важнейшие категории. Объемно-пространственная структура композиции	30	2			28	
Тема 6.	Фирменный стиль. Внешний облик персонала. Форменная одежда	30		2		28	
Тема 7.	Приемы комбинирования композиционных решений. Ансамбль. Тематическая композиция	30		2		28	
Тема 8.	Эстетические свойства готовой продукции. Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы.	32		4		28	

## **6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ**

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
<b>Текущий контроль (Приложение 4)</b>			
Тема 1	Контрольная работа (приложение 4)	Контрольная работа содержит 3 варианта по 2 вопроса в каждом варианте.	5 баллов
Тема 2-8	Творческая работа (приложение 4)	Предлагается 7 творческих заданий.	Каждое задание 5 баллов.
<b>Промежуточный контроль (Приложение 5)</b>			
7 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (приложение 5)	Билет состоит из двух вопросов.	5 баллов

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 2. Объективные свойства и эстетические достоинства среды и формы. Совокупность художественных свойств среды и формы. Интерьер</p> <p>Совокупность художественных свойств среды и формы. Художественный образ, художественный стиль, художественный вкус и т.д. Смысл дизайна, его предназначение и цели. Категории проектной художественной деятельности как специфической области современной культуры</p>
<p>Тема 3. Цвет и символ в искусстве, дизайне и архитектуре</p> <p>Особенности природы цвета. Влияние освещения на восприятие цвета и формы. Условия восприятия цвета. Взаимосвязь цвета и света. Источники света. Ахроматические цвета и их свойства. Хроматические цвета и их свойства. Спектральные цвета. Цветовой круг. Собственные свойства цвета. Основные цвета. Составные цвета. Взаимодействие цветов. Цветовые системы. Цветовой круг Ньютона. Цветовые теории Юнга, Гельмгольца, Геринга, Иттена. Эмоционально-эстетическое действие цвета. Психология цвета. Цвет, знак, символ. Несобственные свойства цвета. Типы цветовых ассоциаций. Цветовая символика. Цветовая стилистика.</p>
<p>Тема 4. Основы гармонии формы. Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Стиль и мода</p> <p>Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Предмет и форма. Предметность и формообразование. Своеобразие художественной формы. Действительность и форма. Воображение. Очертание и конфигурация. Плоскость и глубина. Эмоционально эстетическое содержание образа. Знак и символ. Трансформация. Метафора.</p>
<p>Тема 5. Композиция и её важнейшие категории. Объемно-пространственная структура композиции</p> <p>Объемно-пространственная структура композиции. Компонировка. Структура. Конструкция. Закон цельности. Закон контраста. Закон новизны. Закон типизации. Фронтальная композиция. Объемная композиция. Объемно-пространственная композиция. Принципы формальной организации композиции. Выразительные средства формальной композиции.</p>

#### 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 6. Фирменный стиль. Внешний облик персонала. Форменная одежда</p> <p>Форменная одежда. Форменный стиль. Идеи и смысл вещей.</p>
<p>Тема 7. Приемы комбинирования композиционных решений. Ансамбль. Тематическая композиция</p> <p>Ансамбль. Тематическая композиция. Содержание и форма. Художественный образ. Выразительные особенности концептуального решения темы.</p>
<p>Тема 8. Эстетические свойства готовой продукции. Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы.</p> <p>Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы.</p>

#### 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Дизайн и современные условия организации сервиса</p> <p>Основные проблемы философии искусства, его места в системе наук об обществе и человеке. Эмпирические и теоретические данные, их интерпретация, которая возможна лишь в рамках определенной философской концепции. Принципы художественного творчества.</p>
<p>Тема 2. Объективные свойства и эстетические достоинства среды и формы. Совокупность художественных свойств среды и формы. Интерьер</p> <p>1. Художественные свойства среды, формы. Проектная художественная деятельность, категории. 2. Подготовка к творческой работе.</p>
<p>Тема 3. Цвет и символ в искусстве, дизайне и архитектуре</p> <p>1. Особенности цвета в искусстве. Влияние света на восприятие формы. 2. Подготовка к творческой работе.</p>
<p>Тема 4. Основы гармонии формы. Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Стиль и мода</p> <p>1. Иллюзия восприятия формы, объекта. Индивидуализация образа. 2. Подготовка к творческой работе.</p>

<p>Тема 5. Композиция и её важнейшие категории. Объемно-пространственная структура композиции</p> <p>1. Художественно-выразительные средства композиции.</p> <p>2. Подготовка к творческой работе.</p>
<p>Тема 6. Фирменный стиль. Внешний облик персонала. Форменная одежда</p> <p>1. Формообразование. Замысел. Стилизация. Особенности стиля.</p> <p>2. Подготовка к творческой работе.</p>
<p>Тема 7. Приемы комбинирования композиционных решений. Ансамбль. Тематическая композиция</p> <p>1. Разновидности ансамбля. Определение тематической, декоративно-тематической композиций.</p> <p>2. Подготовка к творческой работе.</p>
<p>Тема 8. Эстетические свойства готовой продукции. Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы.</p> <p>1. Эстетическое оформление готовой продукции. Определение эстетики рекламы.</p> <p>2. Подготовка к творческой работе.</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2.

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Материалы не размещаются.

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Контрольная работа учебным планом не предусмотрена.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### *По заявлению студента*

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>



### **Основная литература:**

1. Зайко Г. М., Джум Т. А.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=389895>
2. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р., Васюкова А. Т.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: Дашков и К°, 2017. - 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=512131>
3. Костина Н. Г., Баранец С. Ю.. Фирменный стиль и дизайн [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемТИПП, 2014. - 97 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93556>
4. Быстров С. А.. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=999911>

### **Дополнительная литература:**

1. Волков Ю. Ф.. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. - 351 с.
2. Лоусан Ф.. Рестораны. Клубы. Бары:планирование, дизайн, управление. - Москва: Проспект, 2004. - 385 с.
3. Тэйлор Джулия Д., Чоу М., Разумовский В.. Лучшие мировые интерьеры. Рестораны, бары, кафе:производственно-практическое издание. - Москва: Рестораны ведомости, 2004. - 192 с.
4. Смирнова Л. Э.. История и теория дизайна [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Декоративно-прикладное искусство и дизайн". - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014. - 224 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=550383>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионное программное обеспечение:**

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.