**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Оформительский дизайн в общественном питании** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Объем дисциплины*** | 7 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен | |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Дизайн и современные условия организации сервиса | | |
| Тема 2. Объективные свойства и эстетические достоинства среды и формы. Совокупность художественных свойств среды и формы. Интерьер | | |
| Тема 3. Цвет и символ в искусстве, дизайне и архитектуре | | |
| Тема 4. Основы гармонии формы. Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Стиль и мода | | |
| Тема 5. Композиция и её важнейшие категории. Объемно-пространственная структура композиции | | |
| Тема 6. Фирменный стиль. Внешний облик персонала. Форменная одежда | | |
| Тема 7. Приемы комбинирования композиционных решений. Ансамбль. Тематическая композиция | | |
| Тема 8. Эстетические свойства готовой продукции. Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы. | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**   1. 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») / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 536 с. [*http://znanium.com/go.php?id=999911*](http://znanium.com/go.php?id=999911) 2. 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" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. [*http://znanium.com/go.php?id=512131*](http://znanium.com/go.php?id=512131) 3. Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн [Электронный ресурс] : учебное пособие : для студентов вузов / Н. Г. Костина, С. Ю. Баранец ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово : КемТИПП, 2014. - 97 с. [*https://e.lanbook.com/book/93556*](https://e.lanbook.com/book/93556) 4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. [*http://znanium.com/go.php?id=389895*](http://znanium.com/go.php?id=389895)   **Дополнительная литература**   1. Смирнова, Л. Э. История и теория дизайна [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Декоративно-прикладное искуство и дизайн" / Л. Э. Смирнова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Сибир. федер. ун-т. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 224 с. [*http://znanium.com/go.php?id=550383*](http://znanium.com/go.php?id=550383) 2. Лоусан, Ф. Рестораны. Клубы. Бары [Текст] : планирование, дизайн, управление / Фред Лоусан. - 2-е изд. - Москва : Проспект, 2008. - 385 с. 1экз. 3. Тэйлор, Джулия Д. Лучшие мировые интерьеры. Рестораны, бары, кафе [Текст] : производственно-практическое издание / Д. Д. Тэйлор; [пер. с англ.: В. Разумовский]; предисл. М. Чоу. - Москва : Ресторанные ведомости, 2004. - 192 с. 8экз. 4. Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / Ю. Ф. Волков. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. - 351 с. 12экз. | | |
| ***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:**  - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.   -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  - Справочная правовая система Консультант плюс | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуется | | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Крохалев В.А.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова