

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:50:40
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9351e664

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель _____ Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Эффективность продаж в общественном питании
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Крохалев В.А.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций в соответствии с ФГОС ВО, приобретение знаний, практических навыков и умений в области эффективности продаж в общественном питании соотнесенная с общими целями ОПОП ВО.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3.е
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовк контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 7						
Экзамен, Контрольная работа	180	20	8	12	151	5

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
организационно-управленческий	
ПК-5 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-1.ПК-5 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

ПК-5 Взаимодействие потребителей и заинтересованными сторонами	ИД-2.ПК-5 Уметь: владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания
	ИД-3.ПК-5 Иметь практический опыт: проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 7		17					
Тема 1.	Способы повышения продаж на предприятиях индустрии	8	8				
Тема 2.	Дизайн и современные условия организации сервиса	12			12		
Тема 3.	Объективные свойства и эстетические достоинства среды и формы. Совокупность художественных свойств среды	38				38	
Тема 4.	Цвет и символ в искусстве, дизайне и архитектуре предприятий	37				37	
Тема 5.	Основы гармонии формы. Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Стиль	37				37	
Тема 6.	Композиция и её важнейшие категории. Объемно-пространственная структура композиции. Приёмы	27				27	
Тема 7.	Фирменный стиль. Внешний облик персонала. Форменная	6				6	
Тема 8.	Эстетические свойства готовой продукции, как способ повышения продаж в общественном питании. Оценка эстетического оформления	6				6	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-8	Контрольная работа	8 контрольных работ, оценивается качество знаний по дисциплине	до 5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
7 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	15 экзаменационных билетов, в билете два теоретических вопроса и одна практическая задача Теоретические знания: понимание сущности вопроса, умение логично изложить теоретическое содержание, владение терминологией дисциплины Практические умения: понимание эффективности продаж, умение изложить методическое содержание, правильность интерпретации	до 100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение 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 текущего контроля, 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 окончании 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 окончании 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 (ответаи 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
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

Тема 1. Способы повышения продаж на предприятиях индустрии питания (ПК-5)
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.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 4. Цвет и символ в искусстве, дизайне и архитектуре предприятий индустрии питания (ПК-5)
Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Предмет и форма. Предметность и формообразование. Своеобразие художественной формы. Действительности форма. Воображение. Очертание и конфигурация. Плоскость и глубина. Иллюзия восприятия формы, объекта. Индивидуализация образа. Эмоционально эстетическое содержание образа. Знак и символ. Трансформация. Метафора. Гротеск. Стиль и мода.

Тема 5. Основы гармонии формы. Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Стиль и мода, как способ повышения продаж в общественном питании (ПК-5)
Объемно-пространственная структура композиции. Компонировка. Структура. Конструкция. Закон цельности. Закон контраста. Закон новизны. Закон типизации. Фронтальная композиция. Объемная композиция. Объемно-пространственная композиция. Художественно-выразительные средства композиции. Принципы формальной организации композиции. Выразительные средства формальной композиции

Тема 6. Композиция и её важнейшие категории. Объемно-пространственная структура композиции. Приёмы комбинирования композиционных решений. Ансамбль. Тематическая композиция (ПК-5)
Форменная одежда. Форменный стиль. Идеи и смысл вещей.

Тема 7. Фирменный стиль. Внешний облик персонала. Форменная одежда. (ПК-5)
Ансамбль. Тематическая композиция. Содержание и форма. Художественный образ. Выразительные особенности концептуального решения темы.

Тема 8. Эстетические свойства готовой продукции, как способ повышения продаж в общественном питании. Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы (ПК-5)
Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы.

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
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

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:

2. Крохалев В. А., Мысаков Д. С., Кокорева Л. А., Старовойтова Я. Ю. Эффективность продаж в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: УрГЭУ, 2022. -186 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/23/p495481.pdf>

Дополнительная литература:

2. Шпаковский В.О., Егорова Е.С. PR-дизайн и PR-продвижение [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Вологда: Инфра-Инженерия, 2018. - 452 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/989613>

3. Костина Н. Г., Баранец С. Ю. Фирменный стиль и дизайн [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов. - Кемерово: КемГУ, 2014. - 97 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93556>

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. 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 Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

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.

Приложение 1

Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену по дисциплине **Эффективность продаж в общественном питании**

1. Образность, системность, инновационность в дизайне.
2. По каким внутренним законам выстраивается дизайн-деятельность?
3. Какова роль вещи в человеческом обиходе, в культуре, в цивилизации, в дизайне?
4. Каково традиционное представление об истоках дизайна?
5. Какова роль образа в культурной коммуникации?
6. Роль и значение труда дизайнера в современном обществе.
7. Влияние промышленной революции на развитие дизайна и архитектуры в XIX веке.
8. Основные стилистические особенности модерна.
9. Основные направления русского модерна.
10. Что такое дизайн-процесс?
11. Дайте определение понятию «художественный образ»
12. По какой причине необходимы вариации образа?
13. Какие существуют виды композиции в зависимости от движения в глубину?
14. Чем характеризуется фронтальная композиция?
15. Чем характеризуется объемно-пространственная композиция?
16. Чем характеризуется глубинно-пространственная композиция?
17. Перечислите основные композиционные средства.
18. Что такое ритм и метр?
19. Почему ритмичная композиция воспринимается легче, чем композиция, не имеющая ритма?
20. В каких случаях для усиления выразительности уместно использовать контраст, а в каких – нюанс?
21. Что такое пропорциональность?
22. Как масштаб и размер изображения соотносится с целью художника?
23. Для чего используется выразительное средство статика?
24. Для чего используется динамика в композиции?
25. Чем понятия «тектоника» и «атектоника» отличаются от понятий «статика» и «динамика»?
26. Охарактеризуйте симметрию как средство композиции.
27. Что такое композиционная доминанта?
28. Дайте определения понятиям «цвет», «свет» и «спектр».
29. Каковы основные характеристики цвета?
30. Чем предметный цвет отличается от обусловленного?

Приложение 2

Практические задания для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		_____ – это продажа предприятием в течение нескольких дней образцов продукции с целью принятия решения о целесообразности поставки данного товара и его продажи через биржу, торговую сеть или посредника	ПК-5
2		Обслуживание потребителей как «сфера деятельности» предполагает _____ этой деятельностью	ПК-5
3		«Управляемая эволюция потребителя» включает следующие этапы: побуждение к первой покупке и побуждение к _____ покупкам	ПК-5
4		_____ свойства товара позволяют определить, насколько какая-либо вещь пригодна к употреблению покупателем.	ПК-5
5		_____ потребителей - это процесс создания существенных выгод, содержащих добавленную стоимость, при поддержании издержек на эффективном уровне.	ПК-5
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Товар — это: а) все то, что способно удовлетворить потребности потребителей; б) все, что предназначено для удовлетворения определенной потребности и предлагаемое на рынке для продажи; в) материальные объекты, услуги, которые характеризуются совокупностью свойств, способных удовлетворить желания потенциальных покупателей; г) все утверждения верны.	ПК-5
2		Для выявления потребностей клиента менеджер по продажам использует приемы: а: пересказ б: уточнение в: открытые вопросы г: все ответы верны	ПК-5
3		Потребительский маркетинг призван ... а) удовлетворять стиль жизни, привычки, потребности потребителей и влиять на них; б) удовлетворять стиль жизни, привычки, потребности потребителей и влиять на них через торговую сеть; в) привлекать и сохранять тех потребителей в выбранных рыночных сегментах, которые обеспечивают стабильное финансовое состояние предприятия в текущий момент в перспективе; г) определять товары на рынке, удовлетворять конкретного потенциального потребителя товарами и оказывать широкую возможность их выбора.	ПК-5
4		Основными элементами системы мотивации продаж выступают: а: мотивация потребителей б: мотивация сотрудников компании	ПК-5

		в: все ответы верны г: нет верного ответа	
5		Показатели оценки качества обслуживания потребителя, измеряемые в определенный момент времени называются: а: статичными переменными б: числовыми переменными в: текстовыми переменными г: нестатичными переменными	ПК-5

Приложение 6
к рабочей программе

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ

на заседании кафедры технологии питания

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ

КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине

эффективность продаж в общественном питании

Методические указания
по выполнению контрольной работы для студентов заочного обучения
по дисциплине «Эффективность продаж в общественном питании»

Общие требования

Студенты заочного отделения изучают дисциплину «Эффективность продаж в общественном питании». Учебным планом предусмотрено выполнение контрольной работы.

В методические указания включены вопросы для контрольных заданий, которые охватывают весь объем теоретического материала. Поэтому систематическая, самостоятельная работа над дисциплиной и своевременное выполнение контрольных работ являются залогом успешного ее усвоения, подготовки к экзаменам.

При выполнении контрольных работ рекомендуется придерживаться следующей методики: изучить соответствующий материал по учебнику, восстановить в памяти забытые термины, понятия, встречающиеся в тексте, учебники по соответствующим дисциплинам, энциклопедические справочники, словари. При изучении разделов учебника особое внимание следует уделять новым понятиям и запоминанию новых терминов. Рекомендуется внимательно разобрать приведенные в учебнике примеры, таблицы, графики, диаграммы, ответить на контрольные вопросы по разделам дисциплины.

Ответы на вопросы должны быть исчерпывающими, конкретными. Категорически запрещается дословно или почти дословно переписывать текст учебника. В обязательном порядке следует делать ссылки на использованные источники литературы.

Контрольная работа должна быть грамотно написана и правильно оформлена.

Ответ на каждый вопрос следует начинать с новой страницы. В конце каждой работы необходимо привести список использованных источников, составленный по установленным правилам (см. библиографический список), сделать ссылки на литературу по тексту. При наличии замечаний рецензента, студенту следует выполнить все его указания и доработать вопросы работы.

Контрольные работы защищаются студентом во время сессии.

Вариант контрольной работы соответствует начальным буквам фамилии (табл. 1).

Таблица 1- Варианты контрольных работ

Вариант	Начальные буквы фамилии
1	Е, Г
2	Д, Ю
3	К, М
4	И, Ж
5	Б, С
6	Х, А
7	Л
8	Ц, И
9	Ф, З
10	Щ, Ч
11	Н
12	Т
13	Е, Ц
14	В
15	П, Э
16	Р, Ы
17	О, Я
18	Ш, У

По всем вопросам, возникшим при изучении дисциплины и выполнению контрольных работ, следует обращаться на кафедру «Технологий питания» УрГЭУ по адресу: 620001, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62 (ком. 124), тел. 8 (343) 221-26-72

Задание №1

1. Образность, системность, инновационность в дизайне.
2. По каким внутренним законам выстраивается дизайн-деятельность?
3. Какова роль вещи в человеческом обиходе, в культуре, в цивилизации, в дизайне?

Задание №2

1. Роль и значение труда дизайнера в современном обществе.
2. Влияние промышленной революции на развитие дизайна и архитектуры в XIX веке.
3. Основные стилистические особенности модерна.

Задание №3

1. Дайте определение понятию «художественный образ»
2. По какой причине необходимы вариации образа?
3. Какие существуют виды композиции в зависимости от движения в глубину?

Задание №4

1. Чем характеризуется глубинно-пространственная композиция?
2. Перечислите основные композиционные средства.
3. Что такое ритм и метр?

Задание №5

1. Что такое пропорциональность?
2. Как масштаб и размер изображения соотносится с целью художника?
3. Для чего используется выразительное средство статика?

Задание №6

1. Охарактеризуйте симметрию как средство композиции.
2. Что такое композиционная доминанта?
3. Дайте определения понятиям «цвет», «свет» и «спектр».

Задание №7

1. Что такое несобственные качества цвета?
2. Перечислите виды цветовых ассоциаций.
3. Что такое цветовая гамма?

Задание №8

1. Дайте определение понятию «художественный образ».
2. Дайте определение понятию «знак».
3. Что изучает эргономика?

Задание №9

1. Образность, системность, инновационность в дизайне.
2. По каким внутренним законам выстраивается дизайн-деятельность?
3. Какова роль вещи в человеческом обиходе, в цивилизации, в дизайне?

Задание №10

1. Роль и значение труда дизайнера в современном обществе.

2. Влияние промышленной революции на развитие дизайна и архитектуры в XIX веке.
3. Основные стилистические особенности модерна.

Задание №11

1. Дайте определение понятию «художественный образ»
2. По какой причине необходимы вариации образа?
3. Какие существуют виды композиции в зависимости от движения в глубину?

Задание №12

1. Чем характеризуется глубинно-пространственная композиция?
2. Перечислите основные композиционные средства.
3. Что такое ритм и метр?

Задание №13

1. Что такое пропорциональность?
2. Как масштаб и размер изображения соотносится с целью художника?
3. Для чего используется выразительное средство статика?

Задание №14

1. Охарактеризуйте симметрию как средство композиции.
2. Что такое композиционная доминанта?
3. Дайте определения понятиям «цвет», «свет» и «спектр».

Задание №15

1. Что такое несобственные качества цвета?
2. Перечислите виды цветовых ассоциаций.

3. Что такое цветовая гамма?

Задание №16

1. Дайте определение понятию «художественный образ».
2. Дайте определение понятию «знак».
3. Что изучает эргономика?

Задание №17

1. Дайте определение понятию «художественный образ»
2. По какой причине необходимы вариации образа?
3. Какие существуют виды композиции в зависимости от движения в глубину?

Задание №18

1. Чем характеризуется глубинно-пространственная композиция?
2. Перечислите основные композиционные средства.
3. Что такое ритм и метр?

Библиографический список

Основная литература.

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. - 3-е изд., пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2026. - 421 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15411-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/584826> (дата обращения:).
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2026. - 396 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15237-1. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/584294> (дата обращения:).
3. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебник для вузов / С. Б. Жабина. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 258 с. - (Высшее образование). - ISBN

- 978-5-534-18828-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/563740> (дата обращения:).
4. Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : Учебник / Военная академия материально-технического обеспечения им. генерала армии А.В. Хрулёва, ф-л г. Пенза ; Пензенский государственный технологический университет ; Военная академия материально-технического обеспечения им. генерала армии А.В. Хрулёва, ф-л г. Пенза. - 1-е изд. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 352 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019220-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=435172> (дата обращения:).
 5. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : Учебник / Санкт-Петербургский государственный университет. - 1-е изд. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=437102> (дата обращения:).
 6. Эффективность продаж в общественном питании : учебное пособие / В. А. Крохалев, Д. С. Мысаков, Л. А. Кокорева, Я. Ю. Старовойтова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : УрГЭУ, 2022. - 186 с. - Текст : непосредственный : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/23/p495481.pdf> (дата обращения: 09.10.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература.

1. Буценко, Е. В. Оптимизация управления проектами в сфере общественного питания : монография / Е. В. Буценко ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : УрГЭУ, 2023. - 247 с. - ISBN 978-5-9656-0333-6. - Текст : непосредственный : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/books/23/m495519.pdf> (дата обращения: 18.10.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1-е изд. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 560 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
3. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Палий Н. С. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. - 141 с. - ISBN 978-5-4499-1876-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/323009> (дата обращения:).

4. Савкина Р.В. Управление эффективностью хозяйственно-финансовой деятельности предприятий индустрии питания : Практикум / Савкина Р.В. - Москва : Русайнс, 2020. - 80 с. - ISBN 978-5-4365-5873-8. - Текст. Электронный. - URL: <https://book.ru/book/938709> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
5. Савкина Р.В., Феоктистова В.И. Управление экономической эффективностью деятельности предприятий питания в вузах : Монография / Савкина Р.В. - Москва : Русайнс, 2020. - 69 с. - ISBN 978-5-4365-1449-9. - Текст. Электронный. - URL: <https://book.ru/book/934793> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
6. Шпаковский, В. О. PR-дизайн и PR-продвижение : Учебное пособие / Пензенский государственный университет. - Вологда : Инфра-Инженерия, 2018. - 452 с. - (ВО - Магистратура). - ISBN 978-5-9729-0217-0. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989613> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
7. Джоббер, Д. Продажи и управление продажами : Учеб. пособие для вузов / Д. Джоббер, Д. Ланкастер. - 1-е изд. - Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 622 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-238-00465-6. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028609> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
8. Шиффман, С. Золотые правила продаж: 75 техник успешных холодных звонков, убедительных презентаций и коммерческих предложений, от которых невозможно отказаться : Учебное пособие / С. Шиффман. - Москва : ООО "Альпина Паблишер", 2017. - 254 с. - (ВО - Кадры высшей квалификации). - ISBN 978-5-9614-6056-8. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002319> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
9. Вумек, Д. П. Продажа товаров и услуг по методу бережливого производства : Практическое пособие. - 1-е изд. - Москва : ООО "Альпина Паблишер", 2016. - 262 с. - (Аспирантура). - ISBN 978-5-9614-4619-7. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/916259> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
10. Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн : учебное пособие для студентов вузов / Костина Н. Г., Баранец С. Ю. - Кемерово : КемГУ, 2014. - 97 с. - ISBN 978-5-89289-847-8. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93556> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
11. Смирнова, Л. Э. История и теория дизайна : Учебное пособие / Л. Э. Смирнова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 224 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7638-3096-5. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/550383> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

12. Кожемяко, А. П. Эра умных продаж на рынке b2b : Практическое пособие / Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова. - 1-е изд. - Москва : Московский финансово-промышленный университет "Синергия", 2013. - 256 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-4257-0140-4. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/451412> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

- 1.