

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С. Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Профессиональная эстетика и дизайн на предприятиях питания

Составитель(-и)

Подлипалин А.А., к.п.н., доцент кафедры ППСИ

Согласовано с работодателями

А.Е. Губа, генеральный директор ООО
«Комбинат
общественного питания»;
В.Н. Ситкова, генеральный директор AZIMUT
Отель Астрахань
43.03.03. Гостиничное дело

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль)
ОПОП

Квалификация (степень)

Гостеприимство и ресторанный сервис

бакалавр

Форма обучения

очная

Год приема

2024

Курс

4 (по очной форме)

Семестр(ы)

7 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Профессиональная эстетика и дизайн на предприятиях питания» являются: формирование эстетического восприятия действительности; ознакомление с системой знаний, применение которых в практической деятельности будет способствовать повышению эффективности организации ресторанной деятельности

1.2. Задачи освоения дисциплины «Профессиональная эстетика и дизайн на предприятиях питания»: знакомство с теоретическими основами дизайна и эстетической культуры; формирование знаний об особенностях организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп; изучение основных законов оформления и дизайна интерьера на предприятиях питания; приобретение способности организовать работу персонала по обслуживанию потребителей, подбирать проекты интерьера предприятий питания, моделировать пространство и объем посредством цвета, тона и света; овладение навыками анализа деятельности служб предприятия питания, разработки проекта организации этих служб в целях совершенствования их деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Профессиональная эстетика и дизайн на предприятиях питания» относится к формируемой части (элективные дисциплины (модули)) Б1.В.Д.09.02 и осваивается в 7 семестре.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

«Технология и организация здорового питания».

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины и практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»*
- *«Молодежный туризм».*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующих

компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

а) Профессиональные (ПК):

ПК-9 - Способен осуществлять планирование процессов основного производства, а организации питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения дисциплины		
		Знать	Уметь	Владеть
ПК-9	ПК-9 - Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания	ПК-9.1. Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	ПК-9.2. Разрабатывает планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов	ПК-9.3. Проектирует решение конкретных задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения в опоре на действующие правовые нормы и имеющиеся ресурсы и ограничения

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объём дисциплины составляет 3 зачётные единицы, выделенных на работу обучающихся с преподавателем 17 часов –семинарские занятия, 17 часов - лекции, и 74 часа – самостоятельная работа обучающихся. Итоговый контроль знаний – зачет.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объём дисциплины в зачетных единицах	3
Объём дисциплины в академических часах	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	34
- занятия лекционного типа, в том числе:	
- практическая подготовка (если предусмотрена)	17
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	17
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-

Самостоятельная работа обучающихся (час.)	74
Форма промежуточной аттестации обучающегося	зачет – 7 семестр

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины
для очной формы обучения**

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа (в часах)						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 7.										
Тема 1. Введение	2		2				8	12	Тест	
Тема 2. Направления развития и категории эстетики	2		2				8	12	Эссе, тест.	
Тема 3. Стиль и мода	2		2				8	12	Тест, реферат	
Тема 4. Композиция	2		2				8	12	Реферат, тест	
Тема 5. Цветоведение	2		2				8	12	Эссе, тест.	
Тема 6. Эстетические требования к обслуживающему персоналу	2		2				8	12	Эссе, тест.	
Тема 7. Эстетика и дизайн интерьера гостиниц	2		2				8	12	Тест, реферат	
Тема 8. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиниц	2		2				8	12	Эссе, тест.	
Тема 9. Эстетические требования к сервировке стола	1		1				10	12	Тест, реферат	
Консультации										
Контроль промежуточной аттестации										
Итог за семестр	17		17				74	108		
Итог за весь период	17		17				74	108	Зачет	

Таблица 3 – Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-9	
Тема 1. Введение	12	+	1
Тема 2. Направления развития и категории	12	+	1

эстетики			
Тема 3. Стиль и мода	12	+	1
Тема 4. Композиция	12	+	1
Тема 5. Цветоведение	12	+	1
Тема 6. Эстетические требования к обслуживающему персоналу	12	+	1
Тема 7. Эстетика и дизайн интерьера гостиниц	12	+	1
Тема 8. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиниц	12	+	1
Тема 9. Эстетические требования к сервировке стола	12	+	1
Итого:	108		

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Введение.

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, межпредметные связи. Основные понятия в области профессиональной эстетики, роль знаний по дисциплине в будущей профессиональной деятельности.

Тема 2. Направления развития и категории эстетики.

Основные этапы и направления развития эстетической мысли. Эстетические чувства, оценки, взгляды, идеал. Связь эстетического чувства с практической деятельностью человека. Прикладные отрасли эстетики. Категории и ценности эстетики. Прекрасное в действительности и искусстве. Многообразие форм проявления прекрасного. Прекрасное и безобразное. Возвышенное. Способы и формы выражения, возвышенного и героического. Возвышенное и низменное. Трагическое. Связь трагического с прекрасным и возвышенным. Космический и эстетический идеал. Гармоническое и хаотическое, проявление в природе, действительности, искусстве Многообразие эстетических свойств. Взаимосвязь категорий. Основные направления эстетики в общественном питании. Эстетические требования к организации сферы обслуживания. Связь между эстетикой в организации сферы обслуживания и успехом предприятия. Эстетические показатели, обеспечивающие конкурентоспособность предприятия сферы обслуживания.

Тема 3. Стиль и мода.

Основные группы искусства. Классификация визуальной группы искусства: архитектура, скульптура, графика, живопись, декоративно-прикладное искусство и дизайн. Основные исторические стили в искусстве: канонической, классический, романский, готический, древнерусский, ренессанс, барокко, классицизм, рококо, ампир, модерн, современный (конструктивизм и функционализм), общие характеристики, предпосылки возникновения, условия развития, время их становления и страны, в которых они преобладали. Фирменный стиль: понятие, возникновение, распространение. Фирменный стиль гостиницы.

Тема 4. Композиция.

Роль композиции во всех видах искусства. Основные законы композиции: цельность, типизация, контраст, подчиненность всех закономерностей и средств композиции идейному замыслу. Приемы композиции: золотое сечение, передача ритма, динамика и статика, симметрия и ассиметрия, равновесие частей композиции, выделение сюжетно-композиционного центра. Средства композиции: формат, пространство, композиционный центр, равновесие, ритм, контраст, светотень, открытость и замкнутость.

Тема 5. Цветоведение.

Две группы зрительных ощущений: ахроматические, хроматические. Цветовой спектр, последовательность расположения цветов. Цветовой круг: основные и дополнительные цвета, холодные и теплые цвета, ассоциативный ряд. Эстетика цвета, его роль в повседневной жизни. Психология цвета и его влияние на человека. Основные характеристика цвета: светлота, цветовой тон и насыщенность. Законы и принципы смещения цветов: три основных закона оптического смещения цветов. Законы восприятия цвета. Понятие взаимодополнительности цветов. Контраст, его определение и роль. Виды контрастов: световой, цветовой и др. 4 3 10 Использование контрастов в композиции (выделение смыслового и зрительного центра, придание выразительности). Цветовая гармония: понятие, сущность. Классификация цветовых гармоний по принципу доминирующих цветов: однотонная, полярная, трехцветная, многоцветная. Цветовая гармония в композиции

Тема 6. Эстетические требования к обслуживающему персоналу

Эстетические требования к внешнему виду, речи и поведению персонала. Форменная одежда персонала и спецодежда.

Тема 7. Эстетика и дизайн интерьера гостиниц

Способы и принципы применения критериев дизайна на практике. Роль дизайна в формировании комфортной предметной среды. Соответствие объекта дизайна функциональному назначению, культурной традиции, технологии массового производства, современному стилю, вкусам потребителя (потребностям.) Способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства и традиции, практической целесообразности при разработке дизайна. Современный дизайн: понятие, особенности.

Тема 8. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиниц

Структура и зоны интерьера. Основные эстетические и технические требования к отделке интерьера. Цветовые и композиционные решения. Использование законов перспективы при составлении общего вида помещения. Варианты отделки и оформления стен, окон, потолков гостиничных предприятий. Принципы работы в системе: человек – цвет - функция - пространство. Организация открытого пространства. Использование предметов декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьера. Оформление интерьера в национальных и местных традициях. Основные направления, приемы и правила аранжировки цветов для интерьера предприятия. Дизайн в создании имиджа организации и торговой марки. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля. Обеспечение единства стиля интерьера при выборе штор, жалюзи, портьер, светильников. Дизайн мебели. Стилиевое единство мебели с общим замыслом архитектурного оформления интерьера. Особенности дизайна мебели, используемой в ресторанах, барах, кафе. Материал, цвет, форма. Подбор мебели в зависимости от художественного решения. Требования дизайна при расстановке мебели.

Тема 9. Эстетические требования к сервировке стола

Форма стола, цвет скатерти и салфеток, оформление посуды, соответствие тематической направленности, использование национальных особенностей. Требования дизайна при подборе фарфоровой и керамической посуды различной формы, рисунка в зависимости от композиционного решения интерьера. Эстетические требования к хрустальной и стеклянной посуде. Требования дизайна при подборе посуды из хрусталя или стекла для различных видов обслуживания. Дизайн столовых приборов, эволюция формы, соответствие стилю посуды. Скатерти как основа композиции стола. Зависимость выбора цвета, рисунка, формы скатерти от характера застолья. Эстетические требования к салфеткам. Соответствие форм складывания, видов, материала салфеток общему дизайну стола. Эстетика оформления столов кольцами для салфеток из живых цветов, серебра, фарфора и других материалов. Эстетика оформления кувертных карт и карт меню.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Профессиональная эстетика и дизайн на предприятиях питания» составляет 74 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков антропологических знаний.

Таблица 4 - Содержание самостоятельной работы обучающихся

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. Введение	8	Тест
Тема 2. Направления развития и категории эстетики	8	Эссе, тест.
Тема 3. Стил ь и мода	8	Тест, реферат
Тема 4. Композиция	8	Реферат, тест
Тема 5. Цветоведение	8	Эссе, тест.
Тема 6. Эстетические требования к обслуживающему персоналу	8	Эссе, тест.
Тема 7. Эстетика и дизайн интерьера гостиниц	8	Тест, реферат
Тема 8. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиниц	8	эссе, тест.
Тема 9. Эстетические требования к сервировке стола	10	Тест, реферат

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по дисциплине включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Как работать над рефератом

1. Продумайте тему своей работы, в общих чертах определите ее содержание, набросайте предварительный план;
2. Составьте список литературы, которую следует прочитать; читая ее, отмечайте и выписывайте все то, что должно быть включено в работу;
3. Разработайте как можно более подробный окончательный план и возле всех пунктов и подпунктов укажите, из какой книги или статьи следует взять необходимый материал;
4. Во вступлении к работе раскройте ее темы;
5. Последовательно раскрывайте все предусмотренные планом вопросы, обосновывайте, разъясняйте основные положения, подкрепляйте их конкретным примером;
6. Проявите свое личное отношение: отразите в работе собственные мысли и чувства;
7. Старайтесь писать грамотно, точно, кратко: разделите текст на абзацы; не допускайте пустословия и повторений.

Требования к написанию эссе.

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения (opinion essay).

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму».

Эссе написано верно, если показано отличное владение знаниями в области управления по следующим пяти критериям:

1. Решение коммуникативной задачи, т.е. содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно (соблюдается нейтральный стиль).

2. Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно; текст разделён на абзацы.

3. Продемонстрирована отличная лексика, т.е. используемый словарный запас соответствует поставленной коммуникативной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.

4. Продемонстрировано умение аргументировать свое мнение, приводить доказательства.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части (каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.

2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами. Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.

3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.

4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).

5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в устной или письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты рефератов, эссе и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Введение	Лекция- диалог	Тест	Не предусмотрено
Тема 2. Направления развития и категории эстетики	Обзорная лекция	Эссе, тест.	Не предусмотрено
Тема 3. Стил ь и мода	Лекция- диалог	Тест, реферат	Не предусмотрено
Тема 4. Композиция	Обзорная лекция	Реферат, тест	Не предусмотрено
Тема 5. Цветоведение	Лекция- диалог	Эссе, тест.	Не предусмотрено
Тема 6. Эстетические требования к обслуживающему персоналу	Обзорная лекция	Эссе, тест.	Не предусмотрено
Тема 7. Эстетика и дизайн интерьера гостиниц	Лекция- диалог	Тест, реферат	Не предусмотрено
Тема 8. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиниц	Обзорная лекция	Эссе, тест.	Не предусмотрено
Тема 9. Эстетические требования к сервировке стола	Лекция- диалог	Тест, реферат	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды [*LMS Moodle «Электронное*

образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров].

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

«Профессиональная эстетика и дизайн на предприятиях питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Введение	ПК-9	Тест
Тема 2. Направления развития и категории эстетики	ПК-9	Эссе
Тема 3. Стиль и мода	ПК-9	тест
Тема 4. Композиция	ПК-9	Реферат
Тема 5. Цветоведение	ПК-9	Тест.
Тема 6. Эстетические требования к обслуживающему персоналу	ПК-9	Эссе
Тема 7. Эстетика и дизайн интерьера гостиниц	ПК-9	Тест
Тема 8. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиниц	ПК-9	эссе
Тема 9. Эстетические требования к сервировке стола	ПК-9	тест

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7– Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов

2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания
----------------------------	---

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. Введение. Тестовые задания

1. Что такое профессиональная этика?
 - a) Набор правил поведения сотрудников предприятия
 - b) Совокупность моральных принципов и норм, регулирующих поведение работников в профессиональной деятельности
 - c) Система стандартов обслуживания клиентов
 - d) Правила безопасности труда

2. Какую роль играет дизайн интерьера в предприятии питания?
 - a) Помогает создать комфортную атмосферу для посетителей
 - b) Способствует повышению производительности персонала
 - c) Улучшает качество блюд
 - d) Обеспечивает соблюдение санитарных норм

3. Какие основные принципы профессиональной этики на предприятиях общественного питания вы можете назвать?
 - a) Честность, уважение к клиентам, вежливость
 - b) Скорость обслуживания, внимание к деталям, пунктуальность
 - c) Соблюдение санитарных требований, контроль качества продуктов
 - d) Все вышеперечисленное

4. Какой элемент дизайна может способствовать созданию уюта в ресторане?
 - a) Яркое освещение
 - b) Мягкая мебель

- c) Шумные музыкальные композиции
 - d) Холодные цвета стен
5. Почему важно соблюдать профессиональную этику при общении с клиентами?
- a) Это повышает лояльность клиентов
 - b) Это улучшает репутацию заведения
 - c) Это помогает избежать конфликтов
 - d) Всё перечисленное верно
6. На что влияет правильный выбор цветовой гаммы в интерьере ресторана?
- a) На аппетит гостей
 - b) На настроение гостей
 - c) На скорость обслуживания
 - d) На качество приготовленных блюд
7. Чем отличается дизайн кафе от дизайна ресторана?
- a) Кафе обычно имеют более простую и непринужденную обстановку
 - b) Ресторан всегда предлагает широкий ассортимент блюд
 - c) В кафе нет обслуживающего персонала
 - d) Дизайн не имеет значения в обоих случаях
8. Может ли использование определённых материалов в отделке повлиять на восприятие заведения посетителями?
- a) Да, натуральные материалы создают ощущение тепла и комфорта
 - b) Нет, посетители больше обращают внимание на меню
 - c) Только если это очень дорогие материалы
 - d) Не имеет значения
9. Назовите основной принцип дизайна предприятий питания.
- a) Функциональность
 - b) Эстетика
 - c) Экономичность
 - d) Безопасность
10. С чем связано понятие "этика общения" на предприятиях питания?
- a) С соблюдением конфиденциальности информации о клиентах
 - b) С уважением к мнению коллег
 - c) С умением слушать и понимать потребности клиентов
 - d) Со всеми вышеупомянутыми аспектами

Тема 2. Направления развития и категории эстетики. Примерные темы эссе

1. Развитие эстетической мысли в истории философии
2. Категория прекрасного в искусстве
3. Категории возвышенного и трагического
4. Современное искусство и эстетическая ценность
5. Эстетика повседневности

Тема 3. Стил ь и мода. Тестовые задания

1. Какую одежду принято носить сотрудникам кухни на предприятиях общественного питания?
- a) Свободную повседневную одежду
 - b) Специальную униформу

- c) Деловой костюм
 - d) Любую удобную одежду
- Ответ: b) Специальную униформу

2. Для чего предназначена специальная униформа на кухне?

- a) Для защиты от загрязнений и травм
- b) Для соблюдения гигиенических норм
- c) Для удобства работы
- d) Все вышеперечисленные варианты

Ответ: d) Все вышеперечисленные варианты

3. Какой цвет униформы чаще всего выбирают для поваров?

- a) Белый
- b) Черный
- c) Синий
- d) Зеленый

Ответ: a) Белый

4. Почему белый цвет униформы популярен среди поваров?

- a) Он символизирует чистоту и профессионализм
- b) Легче заметить загрязнения
- c) Хорошо сочетается с другими цветами
- d) Традиционно связан с кухней

Ответ: a) Он символизирует чистоту и профессионализм

5. Какие головные уборы носят сотрудники кухни?

- a) Шапочки или колпаки
- b) Косынки
- c) Береты
- d) Ничего из вышеперечисленного

Ответ: a) Шапочки или колпаки

6. Зачем повара носят шапочки или колпаки?

- a) Чтобы волосы не попадали в пищу
- b) Чтобы защитить голову от жара
- c) Потому что это модно
- d) Для поддержания корпоративного имиджа

Ответ: a) Чтобы волосы не попадали в пищу

7. Обувь какого типа рекомендуется носить на кухне?

- a) Открытая обувь
- b) Обувь на высоком каблуке
- c) Закрытая обувь с нескользящей подошвой
- d) Спортивная обувь

Ответ: c) Закрытая обувь с нескользящей подошвой

8. Что должно быть учтено при выборе обуви для работы на кухне?

- a) Удобство и безопасность
- b) Модные тренды
- c) Цветовая гамма
- d) Стоимость

Ответ: a) Удобство и безопасность

9. Можно ли использовать украшения во время работы на кухне?

- a) Да, любые украшения разрешены
 - b) Запрещены все виды украшений
 - c) Разрешены только небольшие украшения
 - d) Разрешение зависит от политики конкретного заведения
- Ответ: d) Разрешение зависит от политики конкретного заведения

10. Какую роль играет внешний вид официантов в восприятии заведения гостями?

- a) Никакой роли не играет
 - b) Важен только для высококлассных ресторанов
 - c) Внешний вид официанта создает первое впечатление о заведении
 - d) Зависит от типа заведения
- Ответ: c) Внешний вид официанта создает первое впечатление о заведении

Тема 4. Композиция. Примерные темы рефератов

- 1. Роль композиции в оформлении интерьеров предприятий питания
- 2. Эргономика и композиция в рабочем пространстве кухни
- 3. Цветовая композиция в дизайне предприятий питания
- 4. Композиционные принципы в оформлении меню
- 5. Этические аспекты композиции в рекламе предприятий питания

Тема 5. Цветоведение. Примерные темы эссе

- 1. Эстетика труда и производства в сфере питания.
- 2. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.
- 3. Эстетика формирования блюд ресторана.
- 4. Эстетика внешнего облика обслуживающего персонала ресторана.
- 5. Эстетика оформления интерьера ресторана и мест обслуживания персонала.

Тема 6. Эстетические требования к обслуживающему персоналу. Примерные темы эссе

- 1. Эстетика интерьера торговых помещений предприятий общественного питания.
- 2. Портал индустрии гостеприимства и питания.
- 3. Художественные стили и дизайн предприятий питания.
- 4. Профессиональный этикет для официанта

Тема 7. Эстетика и дизайн интерьера гостиниц. Тестовые задания

Вопрос 1:

Какой стиль дизайна интерьера обычно используется для создания уютной и расслабляющей атмосферы в гостиницах?

- a) Хай-тек
- b) Минимализм
- c) Классический
- d) Лофт

Ответ: c) Классический

Вопрос 2:

Какой цвет обычно ассоциируется с успокаивающей атмосферой в гостиничном интерьере?

- a) Красный
- b) Синий
- c) Желтый

d) Черный
Ответ: b) Синий

Вопрос 3:

Что такое «функциональная зона» в интерьере гостиницы?

- a) Приветственная зона
- b) Зона для сна
- c) Зона для общения и отдыха
- d) Все вышеперечисленное

Ответ: d) Все вышеперечисленное

Вопрос 4:

Какой элемент важен для создания комфорта в номере гостиницы?

- a) Качественная мебель
- b) Яркое освещение
- c) Декоративные элементы
- d) Большое количество зеркал

Ответ: a) Качественная мебель

Вопрос 5:

Какой стиль подразумевает открытые пространства и использование промышленных материалов при дизайне гостиницы?

- a) Эко-стиль
- b) Ар-деко
- c) Лофт
- d) Прованс

Ответ: c) Лофт

Вопрос 6:

Какое из следующих решений может улучшить акустику в гостиничном номере?

- a) Использование стеклянных перегородок
- b) Установка шумоизоляционных панелей
- c) Обилие мебели
- d) Использование металлических поверхностей

Ответ: b) Установка шумоизоляционных панелей

Вопрос 7:

Что из перечисленного чаще всего используется для создания акцентных стен в гостиничных интерьерах?

- a) Обои с ярким рисунком
- b) Однотонная краска
- c) Натуральное дерево
- d) Металлические панели

Ответ: a) Обои с ярким рисунком

Вопрос 8:

Какой элемент дизайна в гостиничном интерьере помогает создать ощущения пространства и открытости?

- a) Низкие потолки
- b) Большие окна
- c) Узкие коридоры
- d) Многоуровневые полы

Ответ: b) Большие окна

Вопрос 9:

Какое освещение предпочтительнее использовать в зона отдыха гостиницы?

- a) Прямое яркое освещение
- b) Мягкое рассеянное освещение
- c) Точечные светильники
- d) Неоновые лампы

Ответ: b) Мягкое рассеянное освещение

Вопрос 10:

Какой из перечисленных стилей дизайна интерьера лучше всего подходит для создания романтической атмосферы в гостиничном номере?

- a) Скандинавский
- b) Контемпорари
- c) Прованс
- d) Модерн

Ответ: c) Прованс

Тема 8. Основные направления в развитии дизайна экстерьера и интерьера гостиниц. Примерные темы эссе.

1. Эстетика интерьера торговых помещений предприятий общественного питания.
2. Портал индустрии гостеприимства и питания.
3. Художественные стили и дизайн предприятий питания.
4. Профессиональный этикет для официанта

Тема 9. Эстетические требования к сервировке стола. Тестовые задания

Вопрос 1:

Какой элемент является основным в сервировке стола для создания эстетического вида?

- a) Цвет скатерти
- b) Форма plates
- c) Использование различных приборов
- d) Стилль оформления стола

Ответ: a) Цвет скатерти

Вопрос 2:

Какой принцип должен соблюдаться при выборе посуды для сервировки стола?

- a) Все предметы должны быть одного цвета
- b) Использовать только дорогую посуду
- c) Посуду следует подбирать по стилю и цветовой гамме
- d) Никакие ограничения не должны быть наложены

Ответ: c) Посуду следует подбирать по стилю и цветовой гамме

Вопрос 3:

Какой из следующих элементов не является обязательным для формальной сервировки стола?

- a) Скатерть
- b) Салфетки
- c) Простая посуда
- d) Салатник

Ответ: c) Простая посуда

Вопрос 4:

Какое размещение столовых приборов считается правильным?

- a) Все приборы должны быть расположены слева от тарелки
- b) Приборы располагаются в порядке их использования, начиная с внешних
- c) Все приборы должны быть расположены над тарелкой
- d) Никаких определенных правил нет

Ответ: b) Приборы располагаются в порядке их использования, начиная с внешних

Вопрос 5:

Какой стиль сервировки стола допускает использование различных элементов декора?

- a) Формальный стиль
- b) Авангардный стиль
- c) Минимализм
- d) Классический стиль

Ответ: b) Авангардный стиль

Вопрос 6:

Какой фактор не влияет на общее восприятие сервировки стола?

- a) Освещение
- b) Расположение стола
- c) Время года
- d) Цвет посуды

Ответ: c) Время года

Вопрос 7:

Что из перечисленного является наиболее приемлемым для создания акцента на столе?

- a) Обилие сияющих поверхностей
- b) Цветные декоративные элементы
- c) Центровая композиция из цветов
- d) Многочисленные посуды

Ответ: c) Центровая композиция из цветов

Вопрос 8:

Какой элемент сервировки стола помогает создать уютную атмосферу?

- a) Яркие и контрастные цвета
- b) Мягкое рассеянное освещение
- c) Холодное освещение
- d) Огромная центральная ваза

Ответ: b) Мягкое рассеянное освещение

Вопрос 9:

Какое количество приборов обычно используется на столе для трехразового обеда?

- a) Один прибор на каждое блюдо
- b) Минимум два прибора на каждое блюдо
- c) Три прибора на каждое блюдо
- d) Четыре прибора для каждого блюда

Ответ: b) Минимум два прибора на каждое блюдо

Вопрос 10:

Что должно быть сделано с салфетками для улучшения эстетики сервировки стола?

- a) Они должны быть свернуты в цилиндр
- b) Их следует складывать аккуратно и по возможности использовать приправы

с) Их следует разложить в произвольном порядке

д) Их можно просто уложить на тарелку

Ответ: б) Их следует складывать аккуратно и по возможности использовать приправы

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет:

1. Эстетика: основные понятия и определения.
2. Основные этапы развития эстетической мысли.
3. Прикладные отрасли эстетики.
4. Эстетические показатели, обеспечивающие конкурентоспособность предприятия сферы обслуживания.
5. Категории и ценности эстетики. Взаимосвязь категорий.
6. Искусство: понятие и его роль. Основные группы искусства.
7. Основные исторические стили в искусстве. Время их становления и страны, в которых они преобладали.
8. Фирменный стиль: понятие, возникновение, распространение. Фирменный стиль предприятия общественного питания.
9. Композиция: понятие, сущность. Основные законы композиции. Приемы композиции. Средства композиции.
10. Цветоведение: понятие, сущность. Природа цвета.
11. Цветовой спектр, последовательность расположения цветов.
12. Цветовой круг.
13. Эстетика цвета, его роль в повседневной жизни.
14. Психология цвета и его влияние на человека.
15. Законы и принципы смешения цветов.
16. Контраст, его определение и роль. Виды контрастов.
17. Динамика видов искусства в процессе развития общества.
18. Орнамент: понятие. Принципы создания орнамента. Виды орнаментов.
19. Дизайн: понятие, возникновение.
20. Виды и направления дизайна.
21. Структура и зоны интерьера.
22. Средства и приемы дизайна при создании фирменного стиля.
23. Фирменный стиль одежды персонала.
24. Эстетические свойства готовой продукции: понятие, показатели.
25. Связь эстетических свойств продукции с общим интерьером стола и зала.
26. Требования к оформлению меню.
27. Эстетические требования к основным видам рекламы.
28. Печатная реклама: виды, характеристика.
29. Эстетические требования к сервировке стола.

Таблица 9 – Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции				
ПК-9 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия				
1	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что такое профессиональная этика? (Выберите один из вариантов ответа) а) Набор правил поведения сотрудников предприятия	б	1 мин.

		b) Совокупность моральных принципов и норм, регулирующих поведение работников в профессиональной деятельности с) Система стандартов обслуживания клиентов Правила безопасности труда		
2		Какую роль играет дизайн интерьера в предприятии питания? (Выберите один из вариантов ответа) a) Помогает создать комфортную атмосферу для посетителей b) Способствует повышению производительности персонала с) Улучшает качество блюд Обеспечивает соблюдение санитарных норм	a	1 мин.
3		Какие основные принципы профессиональной этики на предприятиях общественного питания вы можете назвать? (Выберите один из вариантов ответа) a) Честность, уважение к клиентам, вежливость b) Скорость обслуживания, внимание к деталям, пунктуальность с) Соблюдение санитарных требований, контроль качества продуктов Все вышеперечисленное	d	1 мин.
4		Какой элемент дизайна может способствовать созданию уюта в ресторане? (Выберите один из вариантов ответа) a) Яркое освещение b) Мягкая мебель с) Шумные музыкальные композиции Холодные цвета стен	b	1 мин.
5		Почему важно соблюдать профессиональную этику при общении с клиентами? (Выберите один из вариантов ответа)	d	1 мин.

		а) Это повышает лояльность клиентов б) Это улучшает репутацию заведения в) Это помогает избежать конфликтов Всё перечисленное верно		
6	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Какой фактор не влияет на общее восприятие сервировки стола? а) Освещение б) Расположение стола в) Время года г) Цвет посуды	с. Время года (с) само по себе не оказывает прямого влияния на сервировку, если не учитывать сезонные изменения в доступности продуктов, которые могут повлиять на меню, а, следовательно, и на сервировку.	5 мин.
6	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Чем отличается дизайн кафе от дизайна ресторана?	Кафе обычно имеют более простую и непринужденную обстановку	5 мин.
7		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Может ли использование определенных материалов в отделке повлиять на восприятие заведения посетителями?	Да, натуральные материалы создают ощущение тепла и комфорта	5 мин.
8		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Назовите основной принцип дизайна предприятий питания.	Функциональность	5 мин.
9		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ С чем связано понятие «этика общения» на предприятиях питания?	Со всеми вышеупомянутыми аспектами	5 мин.
10		Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Чем отличается дизайн кафе от дизайна ресторана?	Кафе обычно имеют более простую и непринужденную обстановку	5 мин.

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
-------	----------------------------	------------------------------	--------------------------------	---------------------

Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	
Итого:			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

Приложение		
Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература:

1. Тимофеев О.Н. Анимационная деятельность в индустрии гостеприимства: учеб. пособ. для вузов. Рек. УМО по образованию в области сервиса / техн. ред. Р.С. Юмагулова. - Уфа: Уфимская гос. акад. экономики и сервиса, 2006. - 89 с. - (Федеральное агентство по образованию. ГОУ ВПО Уфимская гос. акад. экономики и сервиса). - ISBN 5-88469-323-0; 111-76: 111-76.
2. Приезжева Е.М., Анимационный менеджмент в туризме: учебное пособие / Е.М. Приезжева. - 2-е изд., перераб. и переем. - М.: Советский спорт, 2014. - 239 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978-5-9718-0749-0 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971807490.html>
3. Третьякова, Т.Н. Анимационная деятельность в социально-культурном сервисе и туризме: доп. М-вом образования и науки РФ в качеств. учеб. пособ. для студ. вузов, обуч. по спец. "Социально-культурный сервис и туризм" / ред. Е.В. Соловьева. - М.: Академия, 2008. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-4454-5: 471-79: 471-79.

8.2. дополнительная литература:

4. Палаткина, Г.В. Молодежный туризм: учеб. пособие для студентов, обучающихся по спец. 040104 "Организация работы с молодежью". - Астрахань: Астраханский ун-т, 2012. - 206 с. - (М-во образования и науки РФ. АГУ). - ISBN 978-9926-0409-2: б.ц.: б.ц.
5. Власова, Т.И. Анимационный менеджмент в туризме: рек. УМО... качестве учеб. пособия для студентов вузов, обуч. по спец. "Туризм", "Социально-культурный сервис и туризм". - М.: Академия, 2010. - 316, [4] с. - (Высш. проф. образование). - ISBN 978-5-7695-6286-0: 580-80: 580-80.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971807490.html>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с

ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).