

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
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С. Джангазиева
«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭСТЕТИКА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Составитель	Джумагалиева Г.Р., канд.психол.н., доцент каф- ры ППСИ
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К., шеф-повар ООО Терракота Корнейченко Н.В., заведующая отделением сервисных технологий и дизайн ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки	19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) ОПОП	«Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приема	2025
Курс	2 (по очной форме)/3 (по заочной форме)
Семестр(ы)	3 (по очной форме)/5 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Эстетика в общественном питании» являются воспитание у бакалавров нравственно-эстетические стимулы к труду, формировать нравственное понимание прекрасного в труде, привить эстетический вкус.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Эстетика в общественном питании»:

Ознакомление с современными понятиями об эстетике архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей; изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков, эстетику оформления блюд. Выполнение студентами индивидуальных занятий по подготовке зала, посуды, столового белья к обслуживанию; сервировке столов к различным видам обслуживания; разработка мероприятий по улучшению обслуживания посетителей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Эстетика в общественном питании» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (элективные дисциплины) (Б1.Д.01.01) программы подготовки бакалавров очного отделения по направлению **19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания**. Профиль **«Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»**

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

- *«Введение в профессию»*
- *«Введение в информационные технологии»*

Знания:

- Принципов организации пространства, эргономика, планировка помещений, зонирование, освещение, цветовые решения в интерьере;
- влияния дизайна на восприятие и настроение посетителей;
- роли визуальных элементов в создании имиджа заведения;
- основ кулинарии, технологии приготовления блюд, правила сервировки стола, декорирования блюд;

Умения:

- Создавать дизайн-проекты для заведений общественного питания, разрабатывать концепции оформления интерьеров и экстерьеров;
- Критически оценивать дизайн помещений, сервировку столов, оформление блюд;
- Анализировать информацию о потребностях клиентов, тенденциях в дизайне и культуре питания;
- Эффективно представлять свои дизайн-проекты и концепции;

Навыки:

- Пользование графическими редакторами;
- Работа с дизайн-программами;
- Находить креативные решения для решения эстетических и функциональных задач.

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

- *Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах;*
- *Проектирование предприятий общественного питания.*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

в) профессиональных (ПК):

ПК-1 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

ПК-3 - Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-1	ПК-1.1 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами ПК-1.2 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-1.3 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знание принципов стратегического и оперативного планирования: включая постановку целей, разработку планов, бюджетирование, анализ рисков и оценку эффективности. Знание методов управления проектами: включая определение задач, распределение ресурсов, контроль сроков и бюджета. Знание организационной структуры предприятий питания: функции различных департаментов в (служб, отделов), взаимосвязи между ними. Знание методов	Умение ставить цели и задачи: формулировать SMART-цели, разбивать крупные задачи на подзадачи. Умение разрабатывать планы и программы работы: составлять графики, распределять ресурсы (время, персонал, бюджет). Умение определять приоритеты задач: в соответствии с стратегическими целями и сроками. Умение организовывать и координировать работу департаментов (служб, отделов): обеспечивать эффективное взаимодействие между подразделениями	Владение методами анализа эффективности деятельности: SWOT-анализ, анализ рентабельности, анализ продаж. Владение навыками делегирования полномочий: распределение задач между сотрудниками, контроль выполнения. Владение навыками управления конфликтами и стрессовыми ситуациями: эффективное разрешение проблемных ситуаций. Владение навыками принятия решений в условиях неопределенности

		анализа данных и показателей эффективности: для оценки выполнения планов и принятия решений. Знание законодательства и нормативных актов, регламентирующих деятельность предприятий питания: в части планирования и управления. Знание современных методов управления персоналом: для эффективного управления командами в департаментах. Знание принципов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов: для обеспечения соответствия стандартам и требованиям.	ями. Умение контролировать выполнение планов и корректировать их при необходимости: мониторинг, анализ отклонений, принятие решений по устранению проблем.	ности: способность быстро и эффективно реагировать на изменения.
ПК-3	ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания ПК-3.2 Организует и	Требования к качеству обслуживания. Различные	Организовывать и контролировать процесс обслуживания	Методами управления персоналом: Делегирование

	координирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания	виды обслуживания (банкетное, официантское, самообслуживание и др.), стандарты сервиса, правила этикета. Организацию работы персонала. Понимание целевой аудитории, методы привлечения и удержания клиентов, анализ рынка. Правила и методы контроля качества обслуживания: Способы оценки удовлетворенности клиентов, методы анализа жалоб и отзывов. Оборудование и инвентарь: Назначение и правила эксплуатации оборудования и инвентаря, используемого в процессе обслуживания. Правила техники	: Планировать работу персонала, распределять обязанности, контролировать качество обслуживания. Обслуживать потребителей в соответствии со стандартами сервиса: Принимать заказы, подавать блюда и напитки, рассчитывать клиентов, решать конфликтные ситуации. Работать с кассой и платежными системами: Проводить расчеты с клиентами, выдавать чеки, вести кассовую отчетность. Анализировать данные о продажах и удовлетворенности клиентов. Управлять персоналом. Решать конфликтные ситуации с клиентами. Работать с клиентскими	полномочий, постановка задач, контроль выполнения. Методами анализа данных о продажах и удовлетворенности клиентов: Применение статистических методов анализа, использование программного обеспечения. Технологиями работы с кассой и платежными системами: Быстрое и точное выполнение операций. Навыками эффективного общения и работы в команде: Умение работать в стрессовых ситуациях, координация действий персонала. Навыками разрешения конфликтных ситуаций: Умение быстро и эффективно реагировать
--	---	--	---	---

		безопасности и санитарии: Правила личной гигиены, хранения продуктов, предотвращения пищевых отравлений.	базами данных. Применять методы эффективного общения с клиентами. Обеспечивать санитарные нормы и правила безопасности	на претензии клиентов. Презентация продукции и услуг, увеличение среднего чека.
--	--	--	--	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, заочной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	4	4
Объем дисциплины в академических часах	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	54	6
- занятия лекционного типа, в том числе:	18	2
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	36	4
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	90	138
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Дифф.зачет - 3 семестр	Дифф.зачет - 5 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины
для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.				СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля
	Л	ПЗ	ЛР	КР			

	Л	в т.ч · П П	ПЗ	в т.ч · П П	ЛР	в т.ч · П П	/ К П			успеваемост и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
Семестр 3.										
Тема 1. Введение. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания	4		8					22	34	Устный опрос Практическа я работа
Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей	4		8					22	34	Устный опрос Кейс-задача Тест
Тема 3. Требования, предъявляемые к сервировке столов.	4		8					23	35	Устный опрос Практическа я работа
Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.	6		12					23	41	Устный опрос Контрольная работа Кейс-задача
Консультации										
Контроль промежуточной аттестации										
ИТОГО за семестр:	18		36					90	144	Дифф.зачет
Итого за весь период	18		36					90	144	Дифф.зачет

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемос ти, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	в т. ч. П П	П З	в т. ч. П П	Л Р	в т. ч. П П				
Семестр 5.										
Тема 1. Введение. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания			1					34	35	Устный опрос Практическ ая работа
Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей	1		1					34	36	Устный опрос Кейс-задача Тест

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	в т. ч. П П	ПЗ	в т. ч. П П	ЛР	в т. ч. П П				
Тема 3. Требования, предъявляемые к сервировке столов.			1					35	36	Устный опрос Практическая работа
Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.	1		1					35	37	Устный опрос Контрольная работа Кейс-задача
Консультации										
Контроль промежуточной аттестации										
ИТОГО за семестр:	2		4					138	144	Дифф.зачет
Итого за весь период	2		4					138	144	Дифф.зачет

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

Разделы, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции		
		ПК-1	ПК-3	общее количество компетенций
Тема 1. Введение. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания	34	+	+	2
Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей	34	+	+	2
Тема 3. Требования, предъявляемые к сервировке столов.	35	+	+	2
Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.	41	+	+	2
<i>Итого</i>	144			

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Введение. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.

Введение дисциплины. Промышленная эстетика. Интерьер в предприятиях общественного питания. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.

Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей.

Критерии оценки уровня обслуживания и общей культуры. Внешнее оформление торгового помещения. Оформление ресторанный зала. Выполнение заказов посетителей. Уровень обслуживания.

Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания. Общие требования к услугам общественного питания. Основные нормативные документы и правила оказания услуг.

Виды торговых помещений. Характеристика торговых помещений. Интерьер предприятий общественного питания. Сервис-бар, сервизная, моечная столовой посуды, оборудование залов. Уборка зала, расстановка мебели.

Тема 3. Требования, предъявляемые к сервировке столов.

Требования к столовому белью, посуде, приборам. Столовая посуда. Столовые приборы. Стеклопосуда. Металлическая посуда. Столовое белье.

Сервировка столов. Общие правила сервировки. Накрытие стола скатертью. Сервировка стола тарелками. Техника сервировки. Сервировка стола приборами. Сервировка стола стекляннопосудой. Предварительная сервировка.

Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.

Организация обслуживания посетителей.

Встреча и размещение посетителей. Прием и оформление заказа. Подача буфетной продукции. Правила работы с подносом. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.

Обслуживание банкетов и приемов. Виды приемов. Составление списка приглашенных. Схемы размещения гостей за столом. Порядок проведения приемов с рассадкой и без рассадки за столом. Поведение устроителей и гостей на приеме.

Культура потребления. Правила этикета.

Этикет за столом. Общие правила поведения за столом. Сервировка стола. Пользование столовыми приборами. Правильное употребление кулинарных блюд и напитков.

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 «Эстетика в общественном питании» составляет 90 часов.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся
для очной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол- во часов	Формы работы
Психология цвета и формы в дизайне ресторанов: Влияние цветовых сочетаний, освещения, текстур и форм на восприятие пищи и настроение посетителей. Изучение цветовых психотипов и их соответствия концепции заведения. Этнографический дизайн в общественном питании: Использование национальных стилей и мотивов в оформлении интерьеров. Аутентичность и её влияние на восприятие. Звуковой дизайн в ресторанах: Роль музыки, шумоизоляции и звукового фона в создании комфортной атмосферы. Влияние громкости и жанра музыки на аппетит и общение. Ароматизация пространства: Использование ароматов для создания определенного настроения и повышения аппетита. Подбор ароматов в зависимости от концепции заведения. Технологии создания комфортного микроклимата: Влияние температуры, влажности и вентиляции на комфорт посетителей	22	письменное домашнее задание
Молекулярная гастрономия и эстетика: Применение	22	письменное

научных принципов для создания новых текстур, форм и вкусовых ощущений. Эстетика молекулярных блюд. Фотография еды и её роль в продвижении: Правила построения композиции, использование света и цвета при съемке блюд для меню и социальных сетей. Техники оформления блюд: Классические и современные методы декорирования, использование съедобных украшений. Различные стили оформления (минимализм, авангард и т.д.). Эстетика сервировки стола: Выбор посуды, столовых приборов, скатертей и текстиля. Правила этикета и их эстетическое значение. Влияние размера порций и формы посуды на восприятие блюда: Психологические аспекты порционирования и подачи.		домашнее задание
Визуальный брендинг в общественном питании: Создание логотипа, фирменного стиля и визуальной концепции. Нейминг и его влияние на восприятие: Выбор названия заведения, его соответствие концепции и целевой аудитории. Роль упаковки в создании эстетического впечатления: Дизайн упаковки для еды на вынос, её влияние на восприятие бренда. Эстетика в рекламе и продвижении ресторанов: Использование визуальных образов, цвета и стиля в рекламных кампаниях. Анализ кейсов успешных ресторанов с точки зрения эстетики: Изучение опыта ведущих заведений в области дизайна, сервировки и маркетинга.	23	письменное домашнее задание
Эстетика устойчивого развития в общественном питании: Использование экологически чистых материалов, локальных продуктов и уменьшение пищевых отходов. Инклюзивный дизайн в ресторанной сфере: Создание комфортной среды для людей с ограниченными возможностями. Этические вопросы в представлении пищи: Прозрачность происхождения продуктов, этичное отношение к животным и окружающей среде.	23	письменное домашнее задание

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Психология цвета и формы в дизайне ресторанов: Влияние цветовых сочетаний, освещения, текстур и форм на восприятие пищи и настроение посетителей. Изучение цветовых психотипов и их соответствия концепции заведения. Этнографический дизайн в общественном питании: Использование национальных стилей и мотивов в оформлении интерьеров. Аутентичность и её влияние на восприятие. Звуковой дизайн в ресторанах: Роль музыки,	34	письменное домашнее задание

шумоизоляции и звукового фона в создании комфортной атмосферы. Влияние громкости и жанра музыки на аппетит и общение. Ароматизация пространства: Использование ароматов для создания определенного настроения и повышения аппетита. Подбор ароматов в зависимости от концепции заведения. Технологии создания комфортного микроклимата: Влияние температуры, влажности и вентиляции на комфорт посетителей		
Молекулярная гастрономия и эстетика: Применение научных принципов для создания новых текстур, форм и вкусовых ощущений. Эстетика молекулярных блюд. Фотография еды и её роль в продвижении: Правила построения композиции, использование света и цвета при съемке блюд для меню и социальных сетей. Техники оформления блюд: Классические и современные методы декорирования, использование съедобных украшений. Различные стили оформления (минимализм, авангард и т.д.). Эстетика сервировки стола: Выбор посуды, столовых приборов, скатертей и текстиля. Правила этикета и их эстетическое значение. Влияние размера порций и формы посуды на восприятие блюда: Психологические аспекты порционирования и подачи.	34	письменное домашнее задание
Визуальный брендинг в общественном питании: Создание логотипа, фирменного стиля и визуальной концепции. Нейминг и его влияние на восприятие: Выбор названия заведения, его соответствие концепции и целевой аудитории. Роль упаковки в создании эстетического впечатления: Дизайн упаковки для еды на вынос, её влияние на восприятие бренда. Эстетика в рекламе и продвижении ресторанов: Использование визуальных образов, цвета и стиля в рекламных кампаниях. Анализ кейсов успешных ресторанов с точки зрения эстетики: Изучение опыта ведущих заведений в области дизайна, сервировки и маркетинга.	35	письменное домашнее задание
Эстетика устойчивого развития в общественном питании: Использование экологически чистых материалов, локальных продуктов и уменьшение пищевых отходов. Инклюзивный дизайн в ресторанной сфере: Создание комфортной среды для людей с ограниченными возможностями. Этические вопросы в представлении пищи: Прозрачность происхождения продуктов, этичное отношение к животным и окружающей среде.	35	письменное домашнее задание

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.

Требования к составлению реферата

Реферирование, или составление реферата - это краткое изложение содержания теоретического материала. Реферат должен быть написан научным языком. Структура реферата: название реферата; основная идея или суть, основные аспекты теории или концепции, вывод. Средний объем реферата – от 500 до 2500 печатных знаков.

Требования к составлению доклада:

Доклад - публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему.

Общая структура доклада вступление, основная часть и заключение.

Вступление. Формулировка темы доклада, Актуальность выбранной темы, Анализ литературных источников.

Основная часть. Состоит из нескольких разделов, постепенно раскрывающих тему. Возможно использование иллюстрации (графики, диаграммы, фотографии, карты, рисунки) Изложение материала должно быть связным, последовательным, доказательным. Способ изложения материала для выступления должен носить конспективный или тезисный характер.

Заключение. Подводятся итоги, формулируются главные выводы, подчеркивается значение рассмотренной проблемы, предлагаются самые важные практические рекомендации.

Требования к оформлению доклада. Объем машинописного текста доклада должен быть рассчитан на произнесение доклада в течение 7 -10 минут (3-5 машинописных листа текста с докладом).

Требования к написанию эссе

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

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

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 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.

Требования к ведению конспектирования материала

Это сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

Последовательность составления конспекта: внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;

- выделите главное, составьте план;
- кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
- законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
- грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного.

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 творческих работ, тестирования, 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: кейс - задачи, практические работы, индивидуальные задания.

Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Введение. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос Практическая работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей	<i>Лекция-дискуссия</i>	Устный опрос Кейс-задача Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. Требования, предъявляемые к сервировке столов.	<i>Лекция-дискуссия</i>	Устный опрос Практическая работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.	<i>Лекция-дискуссия</i>	Устный опрос Контрольная работа Кейс-задача	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

Информационные технологии, используемые при реализации различных видов учебной и внеучебной работы:

- 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
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
VLC Player	Медиапроигрыватель
Far Manager	Файловый менеджер
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
MATLAB R2014a	Пакет прикладных программ для решения задач технических вычислений

Наименование программного обеспечения	Назначение
Oracle SQL Developer	Среда разработки
IBM SPSS Statistics 21	Программа для статистической обработки данных

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>	
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>	
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 «Эстетика в общественном питании» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

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

№ п/п	Контролируемые разделы темы дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции (компетенций)	Наименование оценочного средства
1.	Темы 1-4	ПК-1, ПК-3	Устный опрос
2.	Темы 1,3	ПК-1, ПК-3	Практическая работа
3.	Тема 4	ПК-1, ПК-3	Контрольная работа

4.	Тема 2	ПК-1, ПК-3	Тест
5.	Темы 2,4	ПК-1, ПК-3	Кейс-задача

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 глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

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 или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Тема 1. Введение. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.

Вопросы для обсуждения

1. Что такое эстетика и как она связана с культурой обслуживания в общественном питании? Можно ли рассматривать эстетику как инструмент повышения качества обслуживания?

2. Какие основные аспекты эстетики играют ключевую роль в создании комфортной и привлекательной атмосферы заведения общественного питания? (архитектура, дизайн интерьера, музыка, освещение, униформа персонала и т.д.)
3. Почему в современных условиях роль эстетики в общественном питании возрастает? Какие факторы этому способствуют (конкуренция, изменение запросов потребителей, развитие технологий и т.д.)?
4. Как эстетика влияет на восприятие качества пищи и всего обслуживания в целом? Может ли привлекательный внешний вид компенсировать недостатки в качестве еды или сервиса? А наоборот?
5. Какие стилистические решения в дизайне интерьера наиболее эффективны для разных типов заведений общественного питания (ресторан высокой кухни, кафе, фаст-фуд)? Обоснуйте свой выбор.
6. Как музыкальное сопровождение, освещение и цветовая гамма влияют на создание атмосферы и настроение посетителей? Приведите примеры удачного и неудачного использования этих элементов.
7. Какую роль играет униформа персонала в формировании имиджа заведения и восприятии качества обслуживания? Как она должна соответствовать стилю и концепции заведения?
8. Как эстетика подачи блюд влияет на аппетит и общее впечатление от посещения заведения? Какие приемы стилизации и оформления блюд вы считаете наиболее эффективными?
9. Как эстетические критерии могут быть использованы для оценки качества обслуживания в заведении общественного питания? Предложите критерии оценки.

Практическая работа:

Вариант 1.

1. Предложите концепцию эстетического оформления зала кафе-терия для студентов. Учитывайте целевую аудиторию, функциональность и бюджетные ограничения. Опишите выбранный стиль, цветовое решение, материалы, декор и освещение.
2. Разработайте три варианта сервировки стола для разных типов заведений общественного питания (ресторан высокой кухни, кафе быстрого обслуживания, семейное кафе). Обоснуйте свой выбор посуды, столовых приборов и текстиля для каждого варианта.

Вариант 2.

1. Разработайте эскиз униформы для персонала ресторана в определенном стиле (например, классическом, современном, национальном). Обоснуйте свой выбор материалов, цвета и фасона.
2. Составьте меню с описанием блюд, учитывая не только вкусовые качества, но и эстетическое восприятие (название, описание, визуальное представление).

Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей.

Вопросы для обсуждения

1. Как эстетика заведения влияет на ожидания посетителей и их общее впечатление? Приведите примеры.
2. Какие элементы эстетики наиболее важны для создания комфортной атмосферы в заведении общественного питания? (Интерьер, освещение, музыка, униформа персонала и т.д.)
3. Как визуальное представление блюд влияет на аппетит и восприятие качества пищи? Рассмотрите роль презентации, сервировки и посуды.
4. Как должна выглядеть униформа персонала, чтобы соответствовать концепции заведения и создавать положительное впечатление на посетителей?
5. Как создать единый эстетический стиль во всех аспектах заведения: от меню до уборной комнаты?
6. Как использовать ароматы для создания приятной атмосферы и усиления эстетического восприятия?

7. Какие навыки и знания необходимы сотрудникам для обеспечения высокого уровня обслуживания с учетом эстетических аспектов?
8. Как обучить персонал правильному общению с посетителями, учитывая эмоциональный аспект и создание приятной атмосферы?
9. Как важно соблюдение стандартов сервировки и презентации блюд для создания целостного эстетического впечатления?
10. Как персонал может реагировать на критику посетителей, связанную с эстетическими аспектами заведения?
11. Как поддерживать чистоту и порядок в зале и на кухне, чтобы это соответствовало общей эстетической концепции?

Кейс-задача:

Проанализируйте представленное фото/видео/описание конкретного заведения общественного питания с точки зрения эстетики. Оцените удачные и неудачные решения в оформлении интерьера, сервировке, подаче блюд и обслуживании гостей. Обоснуйте свою оценку, опираясь на изученный теоретический материал. (Кейс будет предоставлен на экзамене).

Тест:

1. Что является основным объектом эстетического анализа в общественном питании?
 - а) Кулинарные рецепты
 - б) Технологический процесс приготовления пищи
 - с) Атмосфера и дизайн заведения, подача блюд и качество сервиса
 - д) Цена и ассортимент предлагаемых блюд
2. Какие элементы входят в понятие "визуальная эстетика" в общественном питании?
 - а) Вкус и аромат блюд
 - б) Музыкальное сопровождение
 - с) Цвет, форма, текстура блюд и окружающей обстановки
 - д) Скорость обслуживания
3. Что такое "сенсорная эстетика" в общественном питании?
 - а) Использование современных технологий в приготовлении пищи
 - б) Сочетание всех чувств (зрение, вкус, запах, осязание, слух) при восприятии пищи и окружающей среды
 - с) Оформление меню и винных карт
 - д) Удобство расположения заведения
4. Какая роль играет освещение в эстетике общественного питания?
 - а) Не играет существенной роли
 - б) Создаёт определённую атмосферу, влияет на восприятие цвета и текстуры блюд
 - с) Только экономит электроэнергию
 - д) Важно только для безопасности
5. Что понимается под "композицией" в эстетике сервировки стола?
 - а) Количество приборов
 - б) Гармоничное расположение предметов на столе, создающее целостное восприятие
 - с) Цена скатерти
 - д) Выбор посуды

Тема 3. Требования, предъявляемые к сервировке столов.

Вопросы для обсуждения

1. Какова роль сервировки стола в создании общей эстетической атмосферы заведения общественного питания? Как она влияет на восприятие посетителями качества обслуживания и предлагаемых блюд?

2. Какие основные принципы и правила эстетики лежат в основе правильной сервировки стола? Как они связаны с функциональностью и удобством использования посуды и приборов?
3. Как меняются требования к сервировке стола в зависимости от типа заведения (ресторан высокой кухни, кафе, столовая, буфет)? Приведите примеры.
4. В чем заключается разница между сервировкой стола для торжественного мероприятия и повседневной сервировки?
5. Как учитывать национальные и культурные особенности при сервировке стола? Приведите примеры.
6. Как правильно выбирать скатерти, салфетки и посуду, учитывая цветовую гамму и общий стиль интерьера заведения?
7. Какие существуют современные тенденции в сервировке столов? Как они отражаются на выборе посуды, приборов и декоративных элементов?
8. Опишите последовательность действий при сервировке стола. Какие этапы следует соблюдать и почему?
9. Какие правила расположения столовых приборов существуют? Как правильно определить назначение каждого прибора?
10. Как правильно складывать салфетки? Какие существуют варианты и как выбрать подходящий для конкретного случая?
11. Каковы требования к качеству и состоянию посуды и приборов? Как обеспечить их чистоту и блеск?
12. Какую роль играют декоративные элементы в сервировке стола (цветы, свечи, декоративные подставки)? Как правильно их использовать, чтобы не перегрузить стол?
13. Как сервировать стол для разных типов блюд (завтрак, обед, ужин)? Какие особенности существуют?
14. Как обеспечить удобство и комфорт посетителей при сервировке стола? Какие факторы следует учитывать?
15. Как оценить качество сервировки стола? Какие критерии можно использовать?

Практическая работа:

Вам необходимо составить схему сервировки стола для одного из следующих вариантов:

Вариант А: Деловой обед на 4 персоны (сервировка включает приборы для трех блюд, бокалы для воды и вина).

Вариант Б: Неформальный ужин на 2 персоны (сервировка включает приборы для двух блюд, бокалы для воды и одного алкогольного напитка по выбору).

Вариант В: Праздничный обед (сервировка включает приборы для четырех блюд, бокалы для воды, вина и шампанского, декоративные элементы).

Схема должна быть выполнена в виде рисунка или подробного описания с указанием:

Типа и количества используемого столового белья.

Расположения столовых приборов (с указанием назначения каждого прибора).

Расположения бокалов и другой посуды для напитков.

Расположения дополнительных элементов сервировки (если применимо).

Тема 4. Обслуживание приемов и банкетов.

Вопросы для обсуждения

1. Как эстетические принципы (симметрия, асимметрия, цветовая гамма, текстуры) влияют на восприятие банкетного зала и сервировки стола гостями? Приведите конкретные примеры.
2. Как выбрать оптимальное расположение столов и стульев в зависимости от формата приема (коктейль, фуршет, банкет)? Как это влияет на удобство гостей и общее эстетическое впечатление?
3. Влияет ли форма и размер посуды, столовых приборов на эстетику сервировки? Как правильно подобрать посуду и приборы для разных типов блюд и форматов приемов?

4. Какую роль играет текстиль (скатерти, салфетки) в создании эстетически привлекательной сервировки? Как выбрать ткань, цвет и фактуру текстиля в зависимости от тематики и стиля мероприятия?
5. Как использовать элементы декора (цветы, свечи, другие украшения) для создания гармоничного и стильного оформления банкетного зала? Как избежать перегрузки пространства декоративными элементами?
6. Как профессиональное обслуживание влияет на эстетическое восприятие приема гостями? Какие аспекты поведения персонала важны с точки зрения эстетики?
7. Как подача блюд и напитков влияет на общее эстетическое впечатление? Какие приемы сервировки подчеркивают красоту и изысканность блюд?
8. Как создать комфортную и приятную атмосферу для гостей во время приема? Какую роль играет музыка, освещение и общение персонала с гостями?
9. Как решить проблему возможных эстетических недочетов (например, случайно пролитый напиток, поврежденная посуда) во время обслуживания, сохраняя при этом спокойствие и профессионализм?
10. Как адаптировать обслуживание под различные культурные и национальные особенности гостей? Какие нюансы следует учитывать при сервировке и общении?

Контрольная работа:

1. Опишите основные виды банкетов (формальный, неформальный, коктейль, фуршет и др.) и их отличительные особенности в плане сервировки, меню и обслуживания. Укажите примеры подходящей атмосферы для каждого типа.
2. Разберите роль эстетики в создании атмосферы на приеме или банкете. Какие элементы сервировки (цветовая гамма, посуда, текстиль, декор) способствуют созданию желаемого настроения (например, торжественного, романтического, делового)? Приведите конкретные примеры.
3. Подробно опишите этапы сервировки стола для банкета (последовательность действий, размещение приборов, посуды, бокалов). Обратите внимание на правила этикета и эстетические аспекты. Какие ошибки при сервировке наиболее распространены и как их избежать?
4. Сравните особенности обслуживания гостей на банкете и фуршете. Какие специфические навыки и знания необходимы официанту в каждом случае? Как обеспечить комфорт и эффективное обслуживание большого количества гостей?
5. Раскройте понятие "визуальная подача блюд" на банкете. Как правильно расположить блюда на столе и подавать их гостям, чтобы максимально улучшить их восприятие? Какие приемы декорирования блюд можно использовать?

Кейс-задача:

Вы работаете официантом на крупном корпоративном банкете. Во время мероприятия происходит непредвиденная ситуация: на столе разбилась ваза с цветами. Опишите ваши действия по решению данной проблемы, учитывая эстетический аспект и правила обслуживания гостей.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на дифф.зачет:

1. Соотношение понятий *культура – этика – эстетика – этикет*.
2. Культура обслуживания и правила этикета. Показатели культуры обслуживания.
3. Критерии оценки уровня обслуживания.
4. Классификация услуг общественного питания.
5. Требования к обслуживающему персоналу и интерьеру торговой группы помещений.
6. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
7. Музыкальное и световое оформление предприятий общественного питания.
8. Эстетика стола: украшение стола (свечи, цветы и др.).
9. Столовое белье: скатерти, салфетки, декоративная укладка салфеток и

правила их использования.

10. Столовая посуда и приборы: характеристика.
11. Организация обслуживания посетителей.
12. Основы составления меню. Карточка-меню.
13. Встреча и размещение посетителей. Оформление заказа.
14. Подача буфетной продукции.
15. Правила работы с подносом.
16. Подача заказанных блюд, горячих и холодных напитков.
17. Правила подачи горячих закусок, супов и горячих блюд.
18. Правила подачи сладких блюд.
19. Правила подачи горячих и холодных напитков.
20. Правила подачи винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
21. Обслуживание банкетов. Общие вопросы.
22. Рассадка гостей за столом. Схемы рассадки.
23. Правила сервировки стола.
24. Правила сервировки банкета за столом с полным обслуживанием.
25. Дипломатический прием.
26. Правила сервировки банкета за столом с частичным обслуживанием.
27. Правила организации свадебного банкета.
28. Правила организации банкета-фуршета.
29. Правила организации банкета-коктейля, банкета коктейля-фуршета.
30. Правила организации банкета-чая.
31. Правила сервировки и организации стола по-шведски, стола «А ля фуршет».
32. Правила организации комбинированного банкета.
33. Этика и эстетика речи за столом: тосты, здравицы, застольные речи.
34. Назовите основные требования к обслуживающему персоналу на предприятиях общественного питания.
35. Каковы критерии оценки к обслуживающему персоналу?
36. Какой круг вопросов входит в компетенцию метрдотеля?
37. Назовите основные квалификационные характеристики официантов.
38. Какие существуют правила ношения форменной одежды?
39. Назовите сроки носки форменной одежды и обуви.
40. Как готовят зал к обслуживанию посетителей?
41. Назовите основные способы расстановки столов и стульев в зале ресторана.
42. Назовите основные методы обслуживания посетителей.
43. Перечислите функции официанта при встрече гостей.
44. Перечислите виды меню.
45. Дайте характеристику видов меню.

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-1 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания				

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какой цвет чаще всего используется в ресторанах быстрого питания для стимулирования аппетита и создания атмосферы жизнерадостности? а) Фиолетовый б) Синий в) Желтый г) Зеленый	в	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какое освещение наиболее подходит для создания уютной и романтической атмосферы в ресторане? а) Яркий белый свет б) Холодный белый свет в) Теплый желтый свет г) Неоновое освещение	в	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Как цветовая гамма влияет на восприятие вкуса пищи? а) Не влияет б) Влияет незначительно в) Может усиливать или ослаблять вкусовые ощущения г) Влияет только на аппетит	в	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
4.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какой стиль интерьера наиболее подходит для ресторана с национальной кухней? а) Минимализм б) Хай-тек в) Этнический стиль, соответствующий данной национальной кухне г) Модерн	в	1
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Какой стиль оформления интерьера чаще всего выбирают для ресторанов с традиционной кухней? а) Минимализм б) Хай-тек в) Классический или кантри	В Традиционная кухня подразумевает использование национальных блюд и, как следствие, желание создать атмосферу, соответствующую культурному контексту этих блюд. Классический стиль и кантри идеально подходят для этого, создавая ощущение уюта, домашнего тепла и связи с историей и традициями. Минимализм и хай-тек, наоборот, часто ассоциируются с современностью и сдержанностью, что может контрастировать с духом традиционной кухни.	8
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие ошибки в эстетике общественного питания могут негативно повлиять на бизнес?	К ошибкам относятся: неудачный выбор цветовой гаммы, неудобная мебель, неряшливая сервировка, незстетичная подача блюд, несоответствие стиля заведения его концепции. Все это может отпугнуть клиентов и снизить прибыльность бизнеса.	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
7.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Как эстетика заведения влияет на его финансовые показатели?	Привлекательный интерьер, грамотная сервировка и эстетичная подача блюд повышают лояльность клиентов, привлекают новых посетителей и способствуют увеличению среднего чека. Заведения с приятной атмосферой часто получают более высокие оценки и рекомендации.	5
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие приемы можно использовать для эстетичной подачи блюд?	Приемы эстетичной подачи включают использование ярких и контрастных продуктов, создание высотных композиций, правильную нарезку и украшение блюд, использование соусов и зелени для создания визуальных акцентов. Важно учитывать форму и цвет посуды, чтобы подчеркнуть красоту блюда.	5
9.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	Как эстетика сервировки влияет на восприятие блюда?	Эстетичная сервировка повышает привлекательность блюда и создает положительное впечатление у посетителя. Правильное расположение приборов, использование красивой посуды, декорирование блюд – все это влияет на аппетит и общее впечатление от посещения заведения.	5
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Как эргономичность мебели влияет на комфорт посетителей?	Эргономичная мебель обеспечивает удобство и комфорт посетителей. Стулья и столы должны быть подходящей высоты, сиденья – удобными и достаточно широкими. Расстояние между столами должно обеспечивать личное пространство. Учитываются также материалы мебели – их практичность и эстетичный внешний вид.	5

Код и наименование проверяемой компетенции

ПК-3 - Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какое значение имеет эргономика в дизайне ресторана? а) Влияет только на внешний вид б) Обеспечивает удобство и комфорт посетителей и персонала в) Не имеет значения для восприятия посетителями г) Влияет только на стоимость проекта	б	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что является важным элементом дизайна в создании комфортной атмосферы ресторана? а) Только мебель б) Только освещение в) Гармоничное сочетание мебели, освещения, цветовой гаммы и декора г) Только посуда	в	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какая посуда наиболее подходит для сервировки изысканных блюд? а) Пластиковая б) Металлическая в) Фарфоровая или керамическая г) Деревянная	в	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Как правильно располагать приборы на столе? а) Как угодно б) В соответствии с последовательностью подачи блюд в) Все приборы вместе	б	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		г) Только вилки слева		
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Какие цвета, как правило, ассоциируются с ощущением чистоты и свежести в заведении общественного питания? а) Темно- коричневый и черный б) Красный и оранжевый в) Белый и светло- зеленый г) Фиолетовый и серый	В Белый цвет символизирует чистоту и стерильность. Светло- зеленый ассоциируется с природой, свежестью и молодостью, что также способствует восприятию чистоты и гигиены в заведении. Остальные варианты связаны с другими эмоциями и не подходят для создания ощущения чистоты и свежести.	8
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие стили дизайна наиболее распространены в современных заведениях общественного питания и почему?	Популярные стили включают минимализм (простота, функциональность), лофт (индустриальный шик), скандинавский (светлые тона, натуральные материалы), рустик (дерево, камень, текстиль). Выбор стиля зависит от целевой аудитории и концепции заведения. Например, минимализм подходит для современных кафе, лофт – для баров, рустик – для ресторанов с национальной кухней.	8
7.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Как правильно подобрать освещение в зале общественного питания для создания комфортной атмосферы?	Освещение должно быть многоуровневым и функциональным. Основное освещение должно быть достаточно ярким для комфортного приема пищи и ориентирования, но не слепящим. Дополнительное освещение (бра, торшеры) создает уютные зоны и подчеркивает детали интерьера. Важно учитывать цветовую температуру ламп: теплый свет (желтый) создает уют, холодный (белый) – ощущение чистоты и свежести.	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какое влияние оказывает цветовая гамма зала на восприятие посетителями атмосферы заведения?	Цветовая гамма играет ключевую роль в создании атмосферы. Теплые тона (красный, оранжевый, желтый) создают ощущение уюта и стимулируют аппетит, холодные (синий, зеленый, фиолетовый) – спокойствия и расслабления. Выбор цвета зависит от концепции заведения. Например, ресторан высокой кухни может использовать элегантные, нейтральные тона, а семейное кафе – более яркие и жизнерадостные.	8
9.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	В чем разница между функциональностью и эстетикой в дизайне заведения общественного питания? Можно ли их сочетать?	Функциональность – это удобство и практичность, обеспечение комфорта для работы персонала и удобства для посетителей (расположение столов, кухни, санузлов). Эстетика – это визуальная привлекательность, создание приятной атмосферы. Эти понятия взаимосвязаны и должны гармонично сочетаться. Нефункциональный, но красивый интерьер неудобен, а функциональный, но унылый – не привлекателен для посетителей.	8
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Как цвет влияет на восприятие пищи и атмосферы в ресторане? Приведите примеры.	Цвет оказывает сильное психологическое воздействие. Теплые цвета (красный, оранжевый, желтый) стимулируют аппетит и создают оживленную атмосферу, холодные (синий, зеленый, фиолетовый) – успокаивают и способствуют расслаблению. Например, красный цвет может использоваться в пиццериях или фаст-фудах для стимуляции быстрого потребления пищи, а зеленый – в ресторанах здорового питания или кафе с органической едой.	8

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 знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

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	3/1-5 балла	15	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
2.	Контрольная работа	1/1-15 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Практическая работа	2/1-10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Тест	1/1-15 баллов	15	по календарно-тематическому плану
5	Кейс-задача	2/1-5	10	по календарно-тематическому плану
Всего:			90	
4.	Блок бонусов			
4.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
4.2	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
4.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
4.4.	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			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

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
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. Романович Ж. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебник. - М : Дашков и К .-2013. -284 с. ЭБС "Консультант студента". Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394012747.html> [1 экз.]

2. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебник для вузов / С. Л. Калачев, М. А. Николаева. - Москва : Дашков и К, 2024. Режим доступа: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394053429.html>

8.2. Дополнительная литература

1. Денисова Наталья Ивановна. Ресторанный интерьер: Идеи и дизайн. Вып.3 -М.: ИД "Ресторанные ведомости", .-2006. -191с.

2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :Учеб.-практ. пособие для вузов /Г.М.Зайко. -М.; Ростов н/Д: МарТ, .- 2005. -190,[1]с.

3. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие [для вузов] / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. — Воронеж : ВГУИТ .-2013. -224 с.

4. Сервис: организация, управление, маркетинг [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Е. Н. Волк, А. И. Зырянов, А. А. Лимпинская, Н. В. Харитонова. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2024. Режим доступа: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394057601.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» является электронной библиотечной системой, предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Каталог в настоящее время содержит около 15000 наименований. www.studentlibrary.ru.

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.

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, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).