

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»
Институт экономики, информационных технологий и креативных индустрий
Кафедра сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института



Т. М. Кожевникова
«17» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.06.2 Эстетика ресторанной продукции

Направление подготовки/специальность: 43.03.01 - Сервис

Профиль/направленность/специализация: Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень высшего образования: бакалавриат

Квалификация: Бакалавр

год набора: 2026

Автор программы:

Кандидат психологических наук, доцент Труфанова Татьяна Анатольевна

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки РФ от «08» июня 2017 г. № 514).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры сервиса и туризма «16» июня 2026 г. Протокол № 11

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, информационных технологий и креативных индустрий, Протокол от «17» июня 2026 г. № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата.....	5
3. Объем и содержание дисциплины.....	5
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	8
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	20
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	22
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	23

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- сервисный

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения		
		Очная (семестр)		
		2	7	8
1	Аксессуары и дизайн в индустрии гостеприимства	+		
2	Инновационные технологии сервиса в гостинично-ресторанном бизнесе		+	
3	Организационно-управленческая практика			+

4	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП	+		
5	Стандарты гостеприимства	+		
6	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		+	
7	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		+	

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Дисциплина «Эстетика ресторанной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис.

Дисциплина «Эстетика ресторанной продукции» изучается в 2 семестре.

3. Объем и содержание дисциплины

3.1. Объем дисциплины: 2 з.е.

Очная: 2 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	72
Контактная работа	32
Лекции (Лекции)	16
Практические (Практ. раб.)	16
Самостоятельная работа (СР)	40
Зачет	-

3.2. Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.			Формы текущего контроля
		Лек ции	Пра кт. раб.	СР	
		О	О	О	
2 семестр					
1	Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания и ресторанов	4	4	10	Тестирование; Опрос

2	Эстетические требования к столовой посуде и приборам	4	4	10	Тестирование; Тестирование; Опрос
3	Дневная и вечерняя сервировка столов	4	4	10	Тестирование; Контрольная работа
4	Сервировка банкетного стола, столов для кофе, чайного стола	4	4	10	Тестирование; Тестирование; Опрос

Тема 1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания и ресторанов (ПК-6)

Лекция.

Эстетика как наука. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания. Промышленная эстетика. Эстетика процессов труда. Эстетика условий труда. Эстетика продуктов труда. Архитектурный облик. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания и ресторанов. Основные эстетические требования интерьера ресторанов. Единство стиля в интерьере. Цвет в зале ресторана. Цвет в производственных помещениях. Освещение. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания.

Практическое занятие.

1. Какова цель и задачи изучения эстетики в общественном питании?
2. Каким эстетическим требованиям должна соответствовать архитектура предприятий общественного питания?
3. Какие эстетические требования предъявляют к интерьеру ресторанов, кафе и др., к цветовому решению, освещенности, озеленению, расстановке мебели, к использованию декоративно-художественных средств и др.?
4. Эстетика производственной среды.
5. Какие отделочные материалы используются при оформлении интерьера?
6. Какие эстетические требования предъявляются к обслуживающему персоналу?
7. Какие эстетические требования предъявляются к оформлению блюд?

Задания для самостоятельной работы.

1. Предмет, значение и задачи ресторанной эстетики.
2. Архитектурное решение предприятий ресторанного типа.
3. Общие требования к организации интерьера:
 - факторы, оказывающие влияние на цветовое решение интерьера;
 - роль освещенности в решении интерьера;
 - применение зелени в интерьере;
 - эстетические факторы организации ресторанной среды;
 - применение музыки в ресторане.
4. Использование отделочных материалов и декоративно-прикладного искусства при создании интерьера.
5. Эстетическая и этическая культура работников ресторанов.
6. Подготовить презентацию по заданиям для самостоятельной работы.

Тема 2. Эстетические требования к столовой посуде и приборам (ПК-6)

Лекция.

Подготовка к обслуживанию посетителей. Основные требования к помещениям залов. Столовая посуда, используемая при подаче блюд в ресторане. Столовые приборы, используемые в ресторане. Эстетические требования к столовым приборам, посуде.

Практическое занятие.

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой при подаче хлеба и холодных закусок.
2. Какую посуду применяют для подачи первых блюд?
3. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд?
4. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
5. Какие рюмки и бокалы предназначены для подачи белого, красного столовых вин и шампанского?
6. В какой посуде подают горячие закуски?
7. Какую посуду используют для подачи вторых горячих блюд под соусом?
8. Укажите назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.
9. Перечислите основные виды столового белья.
10. Какое назначение пирожковой тарелки?
11. Какие соусы подают в фарфоровом соуснике?
12. Какие соусы подают в металлическом соуснике?
13. Какая отличительная особенность бульонной чашки?
14. Назовите отличительные особенности чайного и кофейного сервизов.
15. Какая отличительная особенность рыбного ножа?
16. Дайте характеристику менажницы (кабареты).
17. Какое назначение шейкера?
18. Какие размеры тарелок: столовой, закусочной и пирожковой?
19. Назовите отличительные особенности десертных тарелок.
20. Назовите характерную отличительную особенность рейнвейной рюмки.
21. Почему рекомендуют крахмалить белье?
22. Какова особенность ткани, используемой для столового белья?
23. Назовите размеры салфеток для обеденного стола.
24. Чем отличается хрустальная посуда от простой стеклянной?

Задания для самостоятельной работы.

1. Изучить требования, предъявляемые к столовой посуде.
2. Изучить требования, предъявляемые к столовым приборам.
3. Подготовить презентацию по заданиям для самостоятельной работы.

Тема 3. Дневная и вечерняя сервировка столов (ПК-6)

Лекция.

Сервировка столов. Общие правила сервировки столов. Техника сервировки. Требования, предъявляемые к сервировке столов. Дневная и вечерняя сервировка столов. Встреча посетителей. Прием заказа. Расчет с посетителями.

Практическое занятие.

1. Что следует учитывать при сервировке столов?

2. От чего зависит сервировка столов?
3. Какая посуда используется при дневной (минимальной) сервировке столов?
4. Почему в дневное время, как правило, не ставится закусочная тарелка перед посетителем?
5. Дайте характеристику последовательности сервировки стола?
6. Какие салфетки используют при дневной сервировке?
7. Назовите отличительные особенности сервировки в вечернее время.
8. Какое расстояние должно быть между столовыми приборами при сервировке?
9. Как правильно накрыть стол скатертью?
10. В каких случаях производится досервировка стола?

Задания для самостоятельной работы.

1. Общие правила предварительной сервировки столов.
2. Характеристика предварительной дневной сервировки.
3. Предварительная сервировка столов в вечернее время.
4. Подготовить презентацию по заданиям для самостоятельной работы.

Тема 4. Сервировка банкетного стола, столов для кофе, чайного стола (ПК-6)

Лекция.

Обслуживание приемов и банкетов. Сервировка банкетных столов, банкета-фуршета, приема-коктейля. Специальные формы обслуживания посетителей.

Практическое занятие.

1. На какие виды делят банкеты в зависимости от событий проведения торжества, по особенностям организации, по участию персонала и ассортименту блюд и напитков?
2. Какие эстетические требования предъявляются к сервировке банкетного стола?
3. Дайте характеристику банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.
4. В каком случае при сервировке банкетного стола используются два закусочных прибора?
5. Какими приборами можно засервировать стол, если нет рыбного прибора?
6. Какое допускается расстояние между приборами и от края стола?

Задания для самостоятельной работы.

1. Общие правила сервировки стола по заказу.

2. Банкетная сервировка стола с полным обслуживанием официантами.
3. Банкетная сервировка стола с частичным обслуживанием официантами.
4. Подготовить презентацию по заданиям для самостоятельной работы.

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

2 семестр

- текущий контроль – 80 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ те мы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мах. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	Эстетические требования к оформлению предприятий	Тестирование	10	10 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 5 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 3 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25

	общественного питания и ресторанов	Опрос	10	Устный опрос может приме-няться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подле-жащего оценке: - правильность ответа по содер-жанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использован-ных приемов и способов реше-ния поставленной учебной зада-чи; - своевременность и эффектив-ность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнитель-но-го материала; - рациональность использования времени, отведенного на зада-ние
2.	Эстетические требования к столовой посуде и приборам	Тестирование	10	10 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 5 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 3 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25
		Тестирование(контрольный срез)	10	10 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 5 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 3 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25
		Опрос	10	Устный опрос может приме-няться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подле-жащего оценке: - правильность ответа по содер-жанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использован-ных приемов и способов реше-ния поставленной учебной зада-чи; - своевременность и эффектив-ность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнитель-но-го материала; - рациональность использования времени, отведенного на зада-ние
3.	Дневная и вечерняя сервировка столов	Тестирование	10	10 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 5 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 3 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25
		Контроль ная работа	10	Оценивается: - содержание выступления: ло-гичность изложения материала, - раскрытие темы, доступность изложения, - умение аргументировать свои заключения, выводы.
4.	Сервировка банкетного стола, столов для кофе, чайного стола	Тестирование	10	10 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 5 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 3 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25
		Тестирование(контрольный срез)	10	10 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 5 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 3 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25

	Опрос	10	Устный опрос может приме-няться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подле-жащего оценке: - правильность ответа по содер-жанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использован-ных приемов и способов реше-ния поставленной учебной зада-чи; - своевременность и эффектив-ность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнитель-но-го материала; - рациональность использования времени, отведенного на зада-ние
5.	Премияльные баллы	20	публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в материалах всероссийской или международной конференции / журнале из перечня ВАК – 15 / 20
6.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы	70	Добор: студент может предоставить все задания текущего контроля и контрольные срезы
7.	Итого за семестр	100	

Итоговая оценка по зачету выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
50 - 100 баллов	Зачтено
0 - 49 баллов	Не зачтено

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Контрольная работа

Тема 3. Дневная и вечерняя сервировка столов

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ТЕМЕ 3

Вариант 1

- 1.Основные правила сервировки стола.
- 2.Принципы организации обслуживания по типу «Шведский стол».

Вариант 2

- 1.Эстетические требования, предъявляемые к интерьеру ресторана.
- 2.Основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.

Вариант 3

- 1.Характеристика подачи блюд «в обнос».
- 2.Организация банкет-чая. Способы подачи чая.

Вариант 4

- 1.Эстетические требования к производственному интерьеру.
- 2.Правила подачи горячих напитков.

Вариант 5

- 1.Подготовка зала к обслуживанию.
- 2.Характеристика «русского способа» подачи блюд.

Вариант 6

- 1.Эстетические требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.
- 2.Характеристика «английского способа» подачи блюд.

Вариант 7

- 1.Обязанности метрдотеля.
- 2.Организация банкет-кофе.

Вариант 8

- 1.Требования, предъявляемые к официанту.
- 2.Особенности подачи буфетной продукции.

Вариант 9

- 1.Эстетические требования к сервировке столов для банкета-фуршета.
- 2.Особенности подачи холодных блюд и закусок.

Вариант 10

- 1.Характеристика столового белья, используемого на предприятиях общественного питания.
- 2.Особенности подачи горячих закусок.

Вариант 11

- 1.Правила подбора алкогольных напитков к блюдам.
- 2.Особенности подачи супов.

Вариант 12

- 1.Характеристика фарфоровой и фаянсовой столовой посуды.
- 2.Организация банкета-фуршета

Вариант 13

- 1.Эстетические требования, предъявляемые к цветовому решению интерьеров предприятий общественного питания.
- 2.Особенности подачи горячих мясных блюд.

Вариант 14

- 1.Характеристика металлической столовой посуды.
- 2.Особенности подачи сладких блюд.

Вариант 15

- 1.Эстетические требования, предъявляемые к цветовому решению интерьеров предприятий общественного питания.
- 2.Особенности подачи безалкогольных напитков.

Вариант 16

- 1.Эстетические требования, предъявляемые к освещению залов предприятий общественного питания.
- 2.Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.

Вариант 17

- 1.Характеристика столовых приборов.
- 2.Особенности подачи винно-водочных изделий.

Вариант 18

- 1.Правила составления меню. Виды меню.
- 2.Организация банкета-коктейля.

Вариант 19

- 1.Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами.
- 2.Особенности подачи горячих рыбных блюд.

Вариант 20

- 1.Характеристика банкета с частичным обслуживанием официантами.
- 2.Особенности подачи горячих овощных блюд

Тема 1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания и ресторанов

1. Какова цель и задачи изучения эстетики в общественном питании?
2. Каким эстетическим требованиям должна соответствовать архитектура предприятий общественного питания?
3. Какие эстетические требования предъявляют к интерьеру ресторанов, кафе и др., к цветовому решению, освещенности, озеленению, расстановке мебели, к использованию декоративно-художественных средств и др.?
4. Эстетика производственной среды.
5. Какие отделочные материалы используются при оформлении интерьера?
6. Какие эстетические требования предъявляются к обслуживающему персоналу?
7. Какие эстетические требования предъявляются к оформлению блюд?

Тема 2. Эстетические требования к столовой посуде и приборам

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой при подаче хлеба и холодных закусок.
2. Какую посуду применяют для подачи первых блюд?
3. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд?
4. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
5. Какие рюмки и бокалы предназначены для подачи белого, красного столовых вин и шампанского?
6. В какой посуде подают горячие закуски?
7. Какую посуду используют для подачи вторых горячих блюд под соусом?
8. Укажите назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.

Тема 4. Сервировка банкетного стола, столов для кофе, чайного стола

- 1. На какие виды делят банкеты в зависимости от событий проведения торжества, по особенностям организации, по участию персонала и ассортименту блюд и напитков?**
2. Какие эстетические требования предъявляются к сервировке банкетного стола?
3. Дайте характеристику банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.
4. В каком случае при сервировке банкетного стола используются два закусочных прибора?
5. Какими приборами можно засервировать стол, если нет рыбного прибора?
6. Какое допускается расстояние между приборами и от края стола?

Тестирование

Тема 1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания и ресторанов

1. Какой элемент архитектурного решения предприятия знакомит посетителя с его профилем?
 1. фасад
 2. вывеска
 3. витрина
 4. карниз
2. Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?
 1. освещение
 2. мебель
 3. озеленение
 4. цветовая гамма

3. Укажите, какой цвет целесообразнее использовать при оформлении зала, если он ориентирован на северо-запад?

1. голубой
2. белый
3. зеленый
4. оранжевый

4. Укажите, в какой цвет целесообразнее красить стены в горячем цехе?

1. желтый
2. оранжевый
3. зеленый
4. голубой

5. Укажите, какой цвет вызывать у людей ощущение кислого вкуса?

1. оранжевый
2. зеленый
3. желтый
4. розовый

6. Укажите, какой цвет способствует повышению слуховой чувствительности?

1. красный
2. белый
3. зеленый
4. желтый

7. Укажите, какую систему искусственного освещения рекомендуется организовать в столовой?

1. комбинированная
2. общая
3. точечная
4. динамическая

8. В какой цвет целесообразно окрасить стены в помещении моечной посуды?

1. в голубой
2. в розовый
3. в серо-зеленый
4. в желто-коричневый

9. Какое из помещений необходимо проектировать с естественным освещением?

1. кладовая сухих продуктов
2. гардероб персонала
3. помещение для персонала
4. помещение зав. производством

10. Где должно находиться предприятие общественного питания, при проектировании которого использован динамический вид интерьера?

1. в лесопарковой зоне
2. на скоростной магистрали
3. в центре города
4. в учебном заведении

Тема 2. Эстетические требования к столовой посуде и приборам

1. Укажите, за какое время до открытия ресторана должна быть окончена основная уборка?

1. к часу открытия ресторана
2. за 3-4 часа до открытия ресторана
3. за 1-2 часа до открытия ресторана

2. Укажите, где официанты хранят небольшой запас столовых приборов, столового белья, посуды?

1. на подсобном столике
2. на тележке
3. в серванте
4. на стеллаже

3. Укажите, где официанты должны откупоривать бутылки с напитками?

1. в буфете
2. на столе посетителей
3. на подсобном столе
4. на серванте

4. Укажите рекомендуемую ширину основных проходов в торговом зале ресторана?

1. 1,35 м
2. 1,2 м
3. 1,3 м
4. 1,5 м

5. Укажите рекомендуемую ширину дополнительных проходов для подхода к отдельным местам в зале ресторана?

1. 1,0 м
2. 0,75 м
3. 0,4 м
4. 0,6 м

6. Укажите, какое столовое белье целесообразно использовать на предприятиях общественного питания?

1. льняное
2. хлопчатобумажное
3. шелковое
4. батистовое

7. Укажите, какой из способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении банкетного стола?

1. конверт
2. книга
3. корона
4. валик

8. Укажите, какой из предложенных способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении стола к завтраку?

1. подушка
2. шапочка
3. зайчик
4. конфета

9. Укажите, при каком способе складывания салфеток, в нее можно вложить визитную карточку, столовый прибор?

1. конверт
2. валик
3. корона
4. книга

10. Укажите, приборы с какими специями ставят на стол при предварительной сервировке?

1. приборы с горчицей
2. прибор с уксусом

3.прибор с перцем

4.прибор с растительным маслом

Тема 1.

1.Какой элемент архитектурного решения предприятия знакомит посетителя с его профилем?

1.фасад

2.вывеска

3.витрина

4.карниз

2.Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?

1.освещение

2.мебель

3.озеленение

4.цветовая гамма

3.Укажите, какой цвет целесообразнее использовать при оформлении зала, если он ориентирован на северо-запад?

1.голубой

2.белый

3.зеленый

4.оранжевый

4.Укажите, в какой цвет целесообразнее красить стены в горячем цехе?

1.желтый

2.оранжевый

3.зеленый

4.голубой

5.Укажите. какой цвет вызывать у людей ощущение кислого вкуса?

1.оранжевый

2.зеленый

3.желтый

4.розовый

6.Укажите, какой цвет способствует повышению слуховой чувствительности?

1.красный

2.белый

3.зеленый

4.желтый

7.Укажите, какую систему искусственного освещения рекомендуется организовать в столовой?

1.комбинированная

2.общая

3.точечная

4.динамическая

8.В какой цвет целесообразно окрасить стены в помещении моечной посуды?

1.в голубой

2.в розовый

3.в серо-зеленый

4.в желто-коричневый

9.Какое из помещений необходимо проектировать с естественным освещением?

1.кладовая сухих продуктов

2.гардероб персонала

3.помещение для персонала

4.помещение зав.производством

10.Где должно находиться предприятие общественного питания, при проектировании которого использован динамический вид интерьера?

- 1.в лесо-парковой зоне
- 2.на скоростной магистрали
- 3.в центре города
- 4.в учебном заведении

Ключ к тесту №1

Ключ к тесту №2

1в	6а	1б	6б
2б	7а	2б	7а
3в	8а	3а	8а
4а	9а	4б	9а
5в	10 б,в	5а	10а

Тема 3. Дневная и вечерняя сервировка столов

1.Укажите, в каких случаях используются скатерти типа «Юбка»

- 1.банкет-обед
- 2.свадебный банкет
- 3.банкет-коктейль
- 4.банкет-фуршет

2.Укажите, какие салфетки используются посетителями для вытирания рук после употребления жирных блюд?

- 1.шелковые
- 2.батистовые
- 3.льняные
- 4.хлопчатобумажные

3.Какую ложку рекомендуется подавать к яичнице-глазунье, бульону, ягодам с молоком?

- 1.столовая
- 2.десертная
- 3.чайная
- 4.ложка фигурная

4.Какой соус подают в фарфоровом соуснике?

- 1.майонез
- 2.сметанный
- 3.молочный
- 4.красный

5.Какой соус подают в металлическом соуснике?

- 1.соус-хрен
- 2.майонез
- 3.маринад
- 4.польский

6.Какое назначение бокала?

- 1.для подачи минеральной воды
- 2.для подачи пива
- 3.для подачи шампанского
- 4.для подачи десертных вин

7.Какой рюмкой сервируют стол при заказе белого сухого вина?

- 1.мADERной
- 2.лафитной

3.рейнвейной

4.емкостью 120 см³

8.Какое назначение мадерной рюмки?

1.для подачи шипучих вин

2.для подачи крепленых вин

3.для подачи красного сухого вина

4.для подачи белого сухого вина

9.Какое назначение шейкера?

1.для приготовления кофе

2.для приготовления коктейлей

3.для приготовления горячих напитков

4.для приготовления глинтвейна

10.Какое назначение пиалы?

1.для подачи национальных супов

2.для подачи бульона

3.для подачи зеленого чая

4.для подачи соков

Тема 4. Сервировка банкетного стола, столов для кофе, чайного стола

1.Какая столовая посуда используется при минимальной сервировке стола для завтрака?

1.пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер

2.пирожковая тарелка, столовые приборы, чайная ложка

3.закусочная тарелка, закусочные приборы, фужер

4.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер

2.На какую длину должны опускаться края скатерти при сервировке стола?

1.не менее, чем на 15-20 см

2.не менее, чем на 25-30 см

3.не менее, чем на 40-45 см

4.не менее, чем на 45-50 см

3.В какой последовательности (в направлении направо от тарелки) раскладывают столовые ножи при сервировке стола?

1.рыбный, столовый, закусочный

2.столовый, рыбный, закусочный

3.закусочный, рыбный, столовый

4.столовый, закусочный, рыбный

4.Укажите рекомендуемое расстояние от пирожковой тарелки до края стола

1. 1 см

2. 2 см

3.5 см

4.6 см

5.Укажите положение фужера при сервировке стола

1.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив закусочной вилки, ближней к тарелке

2.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив кончика лезвия ножа, ближнего к тарелке

3.слева от пирожковой тарелки

4.в центре, за пирожковой тарелкой

6.Какая столовая посуда используется при предварительной сервировке стола для ужина?

1.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, закусочные приборы, фужер

2.закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер

3.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, столовые приборы, фужер

4.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, закусочные приборы, столовые приборы, фужер

7.Укажите рекомендуемое положение ножа для масла при сервировке стола

- 1.на правом краю закусочной тарелки
- 2.на правом краю пирожковой тарелки
- 3.справа от закусочного ножа
- 4.в центре, за закусочной тарелкой

8.Укажите рекомендуемое положение чайной ложки при сервировке стола для завтрака

- 1.справа от фужера
- 2.в центре, за пирожковой тарелкой
- 3.между закусочными вилкой и ножом на расстоянии 20-24 см от края стола
- 4.на правом краю пирожковой тарелки

9.С какого прибора рекомендуют начинать сервировку стола приборами?

- 1.с ножа
- 2.с вилки
- 3.с чайной ложки
- 4.со столовой ложки

10.В какой последовательности рекомендуют располагать десертные приборы?

- 1.ложка, вилка, нож
- 2.нож, вилка, ложка
- 3.вилка, нож, ложка
- 4.ложка, нож, вилка

1.Какая столовая посуда используется при минимальной сервировке стола для завтрака?

- 1.пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер
- 2.пирожковая тарелка, столовые приборы, чайная ложка
- 3.закусочная тарелка, закусочные приборы, фужер
- 4.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер

2.На какую длину должны опускаться края скатерти при сервировке стола?

- 1.не менее, чем на 15-20 см
- 2.не менее, чем на 25-30 см
- 3.не менее, чем на 40-45 см
- 4.не менее, чем на 45-50 см

3.В какой последовательности (в направлении направо от тарелки) раскладывают столовые ножи при сервировке стола?

- 1.рыбный, столовый, закусочный
- 2.столовый, рыбный, закусочный
- 3.закусочный, рыбный, столовый
- 4.столовый, закусочный, рыбный

4.Укажите рекомендуемое расстояние от пирожковой тарелки до края стола

1. 1 см
2. 2 см
- 3.5 см
- 4.6 см

5.Укажите положение фужера при сервировке стола

- 1.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив закусочной вилки, ближней к тарелке
- 2.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив кончика лезвия ножа, ближнего к тарелке
- 3.слева от пирожковой тарелки
- 4.в центре, за пирожковой тарелкой

6.Какая столовая посуда используется при предварительной сервировке стола для ужина?

- 1.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, закусочные приборы, фужер

- 2.закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер
- 3.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, столовые приборы, фужер
- 4.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, закусочные приборы, столовые приборы, фужер
- 7.Укажите рекомендуемое положение ножа для масла при сервировке стола
 - 1.на правом краю закусочной тарелки
 - 2.на правом краю пирожковой тарелки
 - 3.справа от закусочного ножа
 - 4.в центре, за закусочной тарелкой
- 8.Укажите рекомендуемое положение чайной ложки при сервировке стола для завтрака
 - 1.справа от фужера
 - 2.в центре, за пирожковой тарелкой
 - 3.между закусочными вилок и ножом на расстоянии 20-24 см от края стола
 - 4.на правом краю пирожковой тарелки
- 9.С какого прибора рекомендуют начинать сервировку стола приборами?
 - 1.с ножа
 - 2.с вилки
 - 3.с чайной ложки
 - 4.со столовой ложки
- 10.В какой последовательности рекомендуют располагать десертные приборы?
 - 1.ложка, вилка, нож
 - 2.нож, вилка, ложка
 - 3.вилка, нож, ложка
 - 4.ложка, нож, вилка

Ключ к тесту №1

1в	6а
2б	7а
3в	8а
4а	9а
5в	10 б,в

Ключ к тесту №2

1б	6б
2б	7а
3а	8а
4б	9а
5а	10а

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета

Типовые вопросы зачета (ПК-6)

1. Эстетика как наука.
2. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.
3. Промышленная эстетика.
4. Эстетика процессов труда.
5. Эстетика условий труда.
6. Эстетика продуктов труда.
7. Архитектурный облик. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания и ресторанов.
8. Основные эстетические требования интерьера ресторанов.
9. Единство стиля в интерьере.
10. Цвет в зале ресторана.
11. Освещение в зале ресторана.
12. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания.
13. Подготовка к обслуживанию посетителей.
14. Основные требования к помещениям залов.

15. Столовая посуда, используемая при подаче блюд в ресторане.
16. Столовые приборы, используемые в ресторане.
17. Эстетические требования к столовым приборам, посуде.
18. Сервировка столов. Общие правила сервировки столов.
19. Техника сервировки.
20. Требования, предъявляемые к сервировке столов.
21. Дневная и вечерняя сервировка столов.
22. Встреча посетителей. Прием заказа. Расчет с посетителями.
23. Обслуживание приемов и банкетов.
24. Сервировка банкетных столов, банкета-фуршета, приема-коктейля.
25. Специальные формы обслуживания посетителей.

Типовые задания для зачета (ПК-6)

не предусмотрены

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«зачтено» (50 - 100 баллов)	ПК-6	Способен формировать ресторанный и гостиничный продукт на основе требований технологического процесса производства и безопасности. Демонстрируется определенное умение в использовании соответствующих технологий индустрии гостеприимства. На вопросы отвечает кратко, аргументировано, уверенно, по существу.
«не зачтено» (0 - 49 баллов)	ПК-6	Не может сформировать ресторанный и гостиничный продукт на основе требований технологического процесса производства и безопасности. Не может продемонстрировать определенное умение в использовании соответствующих технологий индустрии гостеприимства. Неправильно отвечает на поставленные вопросы или затрудняется с ответом

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;
- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности, соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;
- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Куянцев И. А. Гостиничный и ресторанный бизнес : студенческая научная работа, 2. Сборник студенческих работ. - Москва: Студенческая наука, 2012. - 1378 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227773>
2. Рождественская Л. Н., Чередниченко Л. Е., Рогова О. В. Создание предприятия питания : учебное пособие. - Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 192 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687594>

6.2 Дополнительная литература:

1. Рождественская Л. Н., Чередниченко Л. Е., Рогова О. В. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие. - Новосибирск: НГТУ, 2019. - 134 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152312>
2. Рождественская Л. Н., Чередниченко Л. Е., Рогова О. В. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. - 134 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575014>
3. Смолицкая, Т. А. Дизайн интерьеров : учебное пособие. - Весь срок охраны авторского права; Дизайн интерьеров. - Москва: Российский новый университет, 2011. - 152 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/21269.html>
4. Кузина Е. А. Дизайн интерьера общественного пространства магазинов : учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 121 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/543320>
5. Матюнина, Д. С. История интерьера : учебное пособие для студентов вузов по специальности «дизайн архитектурной среды». - 2021-02-01; История интерьера. - Москва: Академический Проект, Парадигма, 2015. - 558 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/36745.html>
6. Устин В.Б. Художественное проектирование интерьеров : учеб. пособ. для студ. вузов. - М.: АСТ, Астрель, Полиграфиздат, 2010. - 288 с.

6.3 Иные источники:

1. Национальный Открытый Университет «ИНТУИТ» - <http://www.intuit.ru/>

2. Справочно-правовая система Консультант Плюс <http://www.consultant.ru> - <http://www.consultant.ru>
3. Сайт Тамбовского государственного университета <http://tsutmb.ru> - <http://tsutmb.ru>
4. Гуманитарная электронная библиотека - <http://www.lib.ua-ru.net/katalog/41.html>
5. Журнал «Российский экономический журнал» - <https://re-j.ru/> - <https://re-j.ru/>
6. Интернет библиотека электронных книг Elibrus - <http://elibrus.lgb.ru/psi.shtml>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows XP SP3

- Лицензия №42574186 от 10.08.2007

Операционная система Microsoft Windows 7, 8, 10

Операционная система Linux Alt 8.1 Образование

Операционная система "Альт Образование"

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронная библиотека Grebennikon – книги и журналы по менеджменту, маркетингу, управлению финансами и персоналом. – URL: <https://grebennikon.ru/>
2. Электронная библиотека РФФИ. – URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
3. Электронная библиотека. Образовательная платформа «Юрайт». – URL: <https://biblio-online.ru/book/sud-prisyazhnyh-442275>
4. Электронный справочник «Информо» . – URL: <https://www.informio.ru>
5. Юрайт: образовательная платформа, электронно-библиотечная система. – URL: <https://urait.ru>

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.