

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.2 Дизайн интерьера и эстетика ресторанной продукции»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Индустрия питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2026

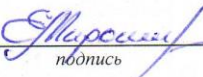
Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.2 Дизайн интерьера и эстетика ресторанной продукции» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры
наименование кафедры

протокол № 10 от "20" "03" 2026 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры
наименование кафедры

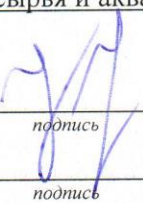

подпись

Е.П. Мирошникова
расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность


подпись

М.В. Клычкова

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код наименование

Е.П. Мирошникова
личная подпись

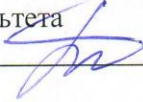

расшифровка подписи

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов


личная подпись

С.А. Биктимирова
расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

А.В. Берестова
расшифровка подписи

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области дизайна интерьера предприятий общественного питания и эстетического оформления ресторанной продукции для создания конкурентоспособного и привлекательного ресторанного продукта.

Задачи:

- изучить принципы функционального зонирования и дизайна интерьера предприятий различных типов (ресторан, кафе, бар, фуд-корт);
- освоить современные стили, материалы, технологии освещения и колористики в ресторанном дизайне;
- сформировать умения разрабатывать концепцию оформления блюд с учётом типа предприятия и национальных особенностей кухни;
- развить навыки презентации блюд, использования посуды, столовых приборов и декоративных элементов;
- изучить нормативно-правовые и эргономические требования к организации пространства заведений общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.6 Особенности технологии продуктов и организации питания народов стран мира, Б1.Д.В.8 Организация питания вне стационарного ресторана*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-4 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК*-4-В-1 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий ПК*-4-В-2 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК*-4-В-3 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям ПК*-4-В-4 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	<u>Знать:</u> принципы дизайна интерьера предприятий общественного питания и основы эстетического оформления блюд различных национальных кухонь; современные тренды в презентации ресторанной продукции <u>Уметь:</u> разрабатывать концепцию подачи блюда с учётом стиля заведения. <u>Владеть:</u> методами визуализации

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		готовых блюд с использованием декора, соусов и съедобных элементов.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	5 семестр	всего
Общая трудоёмкость	180	180
Контактная работа:	50,25	50,25
Лекции (Л)	34	34
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального задания (ИТЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю - изучение разделов курса в системе электронного обучения.	129,75	129,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	диф. зач.	

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Теоретические основы дизайна интерьера предприятий питания	34	6	2	-	26
2	Эргономика и функциональное зонирование залов ресторанов	38	8	4	-	26
3	Стили и направления в ресторанном дизайне	34	6	2	-	26
4	Эстетика ресторанной продукции: основы презентации блюд	38	8	4	-	26
5	Карвинг, декор и съедобные элементы оформления	36	6	4	-	26
	Итого:	180	34	16	-	130
	Всего:	180	34	16	-	130

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы дизайна интерьера предприятий питания. Понятие дизайна интерьера. История развития ресторанного дизайна. Роль атмосферы заведения в формировании лояльности гостей. Классификация предприятий общественного питания по типу дизайн-проекта (фаст-фуд, кафе, ресторан, лаунж-бар, фьюжн). Психология восприятия пространства потребителем.

Раздел 2. Эргономика и функциональное зонирование залов ресторанов. Эргономические требования к мебели, проходам, расстояниям между столами. Зонирование: обеденная зона, барная стойка, VIP-зона, открытая кухня. Организация входной группы и зоны ожидания. Нормативно-правовые требования (СанПиН, СП, ГОСТ). Доступная среда для маломобильных групп населения.

Раздел 3. Стили и направления в ресторанном дизайне. Классический стиль (барокко, ампир). Лофт. Скандинавский стиль. Этно-стиль (японский, мексиканский, итальянский). Хай-тек. Минимализм. Экостиль. Выбор материалов: дерево, металл, стекло, камень, пластик. Освещение: виды светильников, сценарии света, цветовая температура. Колористика в ресторанном интерьере.

Раздел 4. Эстетика ресторанной продукции: основы презентации блюд. Понятие «презентация блюда». Влияние внешнего вида блюда на восприятие вкуса. Выбор посуды: форма, цвет, фактура, размер. Приёмы компоновки ингредиентов на тарелке: «высота», «центр», «асимметрия», «соусное зеркало». Использование столовых приборов и текстиля. Сезонность и тематика в оформлении.

Раздел 5. Карвинг, декор и съедобные элементы оформления. Карвинг из овощей и фруктов: инструменты, базовые техники. Съедобные цветы и микрозелень. Спренкелли (посыпки), пудры, гели. Оформление десертов: шоколадный декор, карамельные элементы. Пищевые красители и безопасность. Использование природных материалов (ветки, камни – с учётом гигиены).

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Анализ дизайн-концепций известных ресторанов	2
2	2	Разработка схемы функционального зонирования зала ресторана (по заданию)	2
3	2	Расчёт эргономических параметров: расстановка мебели, ширина проходов	2
4	3	Определение стиля интерьера по фотографиям. Выбор материалов и цветовой гаммы.	2
5	4	Подбор посуды и столовых приборов под концепцию ресторана и тип блюд	2
6	4	Практикум по компоновке блюда на тарелке	2
7	5	Освоение базовых элементов карвинга: нарезка овощей	2
8	5	Разработка авторского оформления десерта или горячего блюда (эскиз/презентация)	2
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1 Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие : [16+] / С. В. Габелко, О. В. Рогова ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412> (дата обращения: 09.04.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3822-0. – Текст : электронный.

2 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2026. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=730899> (дата обращения: 09.04.2026). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный.

5.2 Дополнительная литература

1 Барташевич, А. А. История интерьера и мебели [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. А. Барташевич, Н. И. Аладова, А. М. Романовский. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2004. – 397 с. : ил. – (Высшее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 331. – Прил.: с. 332-392. – ISBN 5-222-03989-7.

2 Проектирование кафе [Текст] : учеб. пособие. – Киров : [Б. и.], 2003. – 36 с.

3 Розенсон, И. А. Основы теории дизайна [Текст] : для бакалавров и магистров: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Прикладная информатика (по областям)" и другим экономическим специальностям / И. А. Розенсон. – 2-е изд. – Санкт-Петербург : Питер, 2013. – 253 с. – (Учебник для вузов). – Слов. терминов и понятий: с. 227-248. – Библиогр.: с. 249-252. – ISBN 978-5-496-00019-2.

4 Чепурова, О. Б. Дизайн среды. Проектирование интерьеров предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлению подготовки 54.03.01 Дизайн / О. Б. Чепурова, С. Г. Шлеюк; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". – Электрон. текстовые дан. (1 файл: 5.04 Мб). – Оренбург : ОГУ, 2021. – 121 с. – Загл. с тит. экрана. – Adobe Acrobat Reader 8.0. – Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/160861_20220128.pdf - ISBN 978-5-7410-2680-9.

5.3 Периодические издания

Дизайн. Материалы. Технология : журнал. – Санкт-Петербург : СПГУТД, 2023. – N 1 (69) - 4 (72) .

Достижения науки и техники АПК : журнал. – М. : Агентство "Роспечать", 2024.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. – М. : Агентство "Роспечать", 2020.

Пищевая промышленность : журнал. – Москва : Агентство "Роспечать", 2017.

5.4 Интернет-ресурсы

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational> – Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Каталог национальных стандартов.

<https://e.lanbook.com/> – ЛАНЬ электронно-библиотечная система.

<https://openedu.ru/> – «Открытое образование».

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»
3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс <https://yandex.ru/>.
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ <http://garant.net.osu.ru>
5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - <http://aist.osu.ru>.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория оснащенная лабораторным оборудованием (РН-метр РН-150М, весы ВЛТЭ-150, колбонагреватель ПЭ-4100М, колориметр фотоэлектронный КФК-2, рефрактометр РПЛ-4, термостат ТС-1/80 СПУ, установка титровальная КЕ БМ, фотоколориметр КФК 3-01, центрифуга «ОКА», сушильный шкаф, мясорубка Arach ATS12U 1PH, нитрат-тестер Greentest Mini Eco), анализатор качества молока ЛАКТАН, анализатор соматических клеток «СОМАТОС М».

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.