

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Белгородский Валерий Савельевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 22.09.2023 15:58:05  
Уникальный программный ключ:  
8df276ee93e17c18e7bee9e7cad2d0ed9ab82473

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Российский государственный университет им. А.Н. Косыгина  
(Технологии. Дизайн. Искусство)»

Институт дизайна  
Кафедра Системного дизайна

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Искусство сервировки и фуд-дизайн

Уровень образования бакалавриат  
Направление подготовки 54.03.01 Дизайн  
Направленность (профиль) Дизайн персонального пространства  
Срок освоения образовательной программы по очной форме обучения 4 года  
Форма(-ы) обучения Очная

Рабочая программа учебной дисциплины «Искусство сервировки и фуд-дизайн» основной профессиональной образовательной программы высшего образования, рассмотрена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 7 от 27.01.2023 г.

Разработчик рабочей программы «Искусство сервировки и фуд-дизайн»

Доцент Л.П. Смирнова  
Заведующий кафедрой: Н.Ю. Казакова

## **1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Учебная дисциплина «Искусство сервировки и фуд-дизайн» изучается в седьмом семестре. Курсовая работа/Курсовой проект – не предусмотрены.

1.1. Форма промежуточной аттестации: зачет

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Искусство сервировки и фуд-дизайн» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений. Основой для освоения дисциплины являются результаты обучения по предшествующим дисциплинам:

- История дизайна
- Проектирование предметов интерьера
- История предметной среды

Результаты освоения учебной дисциплины в дальнейшем будут использованы при прохождении производственной практики и выполнении выпускной квалификационной работы.

## **2. ЦЕЛИ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Целями изучения дисциплины «Искусство сервировки и фуд-дизайн» являются:

- Презентации и подачи в кулинарной индустрии.
- Изучение принципов дизайна продуктов питания, включая цвет, текстуру, форму и состав, а также то, как их можно использовать для создания визуально привлекательных блюд.
- Развитие навыков техники сервировки, включая использование различных тарелок, посуды и гарниров.
- Изучение роли культуры и традиций в подаче и подаче блюд, а также то, как их можно адаптировать к современным тенденциям и стилям.
- Понимание важности устойчивости и этических соображений при разработке и подаче продуктов питания.
- Развитие творческого подхода и инновации в дизайне и подаче блюд, не забывая при этом о вкусе, текстуре и питательной ценности пищи.
- Знакомство с тенденциями и технологиями в фуд-дизайне.
- Формирование у обучающихся компетенции, установленной образовательной программой в соответствии с ФГОС ВО по данной дисциплине.

Результатом обучения по дисциплине является овладение обучающимися знаниями, умениями, навыками и опытом деятельности, характеризующими процесс формирования компетенций и обеспечивающими достижение планируемых результатов освоения дисциплины.

2.1. Формируемые компетенции, индикаторы достижения компетенций, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способен обосновать свои предложения при разработке проектной идеи, основанной на концептуальном, творческом подходе к решению дизайнерской задачи.	ИД-ПК-2.1 Формирование потребительских качеств разрабатываемого объекта в рамках поставленных задач;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет формировать потребительские качества разрабатываемого объекта в рамках поставленных задач;</li> <li>- умеет разрабатывать концептуальный дизайн-проект с учетом индивидуальных особенностей и предпочтений современного потребителя;</li> <li>- учитывает особенности используемых материалов при создании макетов продукции;</li> </ul>
	ИД-ПК-2.3 Разработка концептуального дизайн-проекта с учетом индивидуальных особенностей и предпочтений современного потребителя;	
ПК-3 Способен художественно эскизировать, макетировать, физическое моделирование, прототипировать.	ИД-ПК-3.1 Учет особенностей используемых материалов при создании макетов продукции;	

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

Общая трудоёмкость учебной дисциплины по учебному плану составляет:

Очная форма обучения	3	з.е.	108	час.
----------------------	---	------	-----	------

#### 3.1. Структура учебной дисциплины для обучающихся по видам занятий

Структура и объем дисциплины									
Объем дисциплины по семестрам	форма промежуточной аттестации	всего, час	Контактная аудиторная работа, час				Самостоятельная работа обучающегося, час		
			лекции, час	практические занятия, час	лабораторные занятия, час	практическая подготовка, час	курсовая работа/курсовая проект	самостоятельная работа обучающегося, час	промежуточная аттестация, час
7 семестр	зачет	108	16	34				58	
Всего		108	16	34				58	

3.2. Структура учебной дисциплины для обучающихся по разделам и темам дисциплины: (очная форма обучения)

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код(ы) формируемой(ых) компетенци(й) и индикаторов достижения компетенций	Наименование разделов, тем; форма(ы) промежуточной аттестации	Виды учебной работы				Самостоятельная работа, час	Виды и формы контрольных мероприятий, обеспечивающие по совокупности текущий контроль успеваемости; формы промежуточного контроля успеваемости
		Контактная работа					
		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные работы/ индивидуальные занятия, час	Практическая подготовка, час		
<b>Седьмой семестр</b>							
ИД-ПК-2.1; ИД-ПК-2.3; ИД-ПК-3.1	<b>Раздел 1. Дизайн и искусство сервировки</b>	16	34			58	Формы текущего контроля по разделу 1: Устный опрос по темам домашнего задания
	Тема 1.1. Введение в дизайн и сервировку еды						
	Тема 1.2. Принципы дизайна продуктов питания: цвет, текстура, форма и состав.						
	Тема 1.3. Креативность и инновации в дизайне продуктов питания						
	Тема 1.4. Бизнес-аспекты дизайна и сервировки еды						
	Тема 1.5. Практические упражнения и кейсы по дизайну и подаче блюд						
	<b>Зачет</b>						<b>Промежуточная аттестация (7 семестр):</b> зачет – просмотр практических работ и устный опрос по материалам программы
	<b>ИТОГО - 108</b>	16	34			58	

### 3.3. Краткое содержание учебной дисциплины

№ пап	Наименование раздела и темы дисциплины	Содержание раздела (темы)
<b>Седьмой семестр</b>		
<b>Раздел 1. Введение в управление ассортиментом</b>		
Тема 1.1.	Введение в дизайн и сервировку еды	Введение в дизайн и сервировку еды
Тема 1.2.	Принципы дизайна продуктов питания: цвет, текстура, форма и состав.	Принципы дизайна продуктов питания: цвет, текстура, форма и состав.
Тема 1.3.	Креативность и инновации в дизайне продуктов питания	Креативность и инновации в дизайне продуктов питания
Тема 1.4.	Бизнес-аспекты дизайна и сервировки еды	Бизнес-аспекты дизайна и сервировки еды
Тема 1.5.	Практические упражнения и кейсы по дизайну и подаче блюд	Практические упражнения и кейсы по дизайну и подаче блюд

### 3.4. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа студента – обязательная часть образовательного процесса, направленная на развитие готовности к профессиональному и личностному самообразованию, на проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры.

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине организована как совокупность аудиторных и внеаудиторных занятий и работ, обеспечивающих успешное освоение дисциплины.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся по дисциплине выполняется на учебных занятиях под руководством преподавателя и по его заданию. Аудиторная самостоятельная работа обучающихся входит в общий объем времени, отведенного учебным планом на аудиторную работу, и регламентируется расписанием учебных занятий.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – планируемая учебная, научно-исследовательская, практическая работа обучающихся, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, расписанием учебных занятий не регламентируется.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся включает в себя:

- подготовку к практическим занятиям, экзамену;
- изучение разделов/тем, невыносимых на практические занятия, самостоятельно;
- выполнение домашних заданий в виде творческих заданий, Презентаций;
- подготовка к практическим занятиям.

Самостоятельная работа обучающихся с участием преподавателя в форме иной контактной работы предусматривает групповую и (или) индивидуальную работу с обучающимися и включает в себя:

- проведение индивидуальных и групповых консультаций по отдельным темам/разделам дисциплины;
- проведение консультаций перед зачетом,
- консультации по организации самостоятельного изучения отдельных разделов/тем, базовых понятий учебной дисциплины.

Перечень разделов/тем/, полностью или частично отнесенных на самостоятельное изучение с последующим контролем:

№ пп	Наименование раздела /темы дисциплины/модуля, выносимые на самостоятельное изучение	Задания для самостоятельной работы	Виды и формы контрольных мероприятий (учитываются при проведении текущего контроля)	Трудоемкость, час
1.	Удовлетворенность клиентов и отзывы о дизайне и сервировки блюд	Исследование методов и инструментов удовлетворенности клиентов и отзывы о дизайне и сервировки блюд	Презентация	8

### 3.5. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

При реализации программы учебной дисциплины возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

При реализации программы учебной дисциплины электронное обучение и дистанционные образовательные технологии не применяются.

#### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, СИСТЕМА И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

##### 4.1. Соотнесение планируемых результатов обучения с уровнями сформированности компетенций.

Уровни сформированности компетенции(-й)	Итоговое количество баллов в 100-балльной системе по результатам текущей и промежуточной аттестации	Оценка в пятибалльной системе по результатам текущей и промежуточной аттестации	Показатели уровня сформированности		
			универсальной(-ых) компетенции(-й)	общепрофессиональной(-ых) компетенций	профессиональной(-ых) компетенции(-й)
					ИД-ПК-2.1; ИД-ПК-2.3; ИД-ПК-3.1
высокий		отлично/ зачтено (отлично)/ зачтено			Обучающийся: <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно формирует потребительские качества разрабатываемого объекта в рамках поставленных задач;</li> <li>- в полном объеме разрабатывает концептуальный дизайн-проект с учетом индивидуальных особенностей и предпочтений современного потребителя;</li> <li>- грамотно и качественно учитывает особенности используемых материалов при создании макетов продукции;</li> </ul>
повышенный		хорошо/ зачтено (хорошо)/ зачтено	–		Обучающийся: <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирует потребительские качества разрабатываемого объекта в рамках поставленных задач;</li> <li>- разрабатывает концептуальный дизайн-проект с учетом индивидуальных особенностей и предпочтений современного потребителя;</li> </ul>

					- допускает неточности при учетывании особенностей используемых материалов при создании макетов продукции;
базовый		удовлетворительно/ зачтено (удовлетворительно)/ зачтено	–		Обучающийся: - фрагментарно формирует потребительские качества разрабатываемого объекта в рамках поставленных задач; - с неточностями разрабатывает концептуальный дизайн-проект с учетом индивидуальных особенностей и предпочтений современного потребителя; - допускает ошибки при учетывании особенностей используемых материалов при создании макетов продукции; - ответы отражают знания на базовом уровне теоретического и практического материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профилю обучения.
низкий		неудовлетворительно/ не зачтено	Обучающийся:		- демонстрирует фрагментарные знания теоретического и практического материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации; - испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических художественных задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами; - не способен проанализировать причинно- следственные связи и закономерности в цепочке «средовой объект – проектная культура – дизайн – способы художественного декорирования» архитектурных объектов монументальной живописью; - выполняет тематические задания, без проявления творческой инициативы; - ответ отражает отсутствие знаний на базовом уровне теоретического и практического материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы.



## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ, ВКЛЮЧАЯ САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При проведении контроля самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Искусство сервировки и фуд-дизайн» проверяется уровень сформированности у обучающихся компетенций и запланированных результатов обучения по дисциплине, указанных в разделе 2 настоящей программы.

### 5.1. Формы текущего контроля успеваемости, примеры типовых заданий:

№ пп	Формы текущего контроля	Примеры типовых заданий
1	Устный опрос по темам раздела 1.	1. Каковы четыре принципа дизайна продуктов питания? Приведите пример каждого принципа. 2. Объясните важность техники сервировки в дизайне блюд. Приведите не менее трех примеров техники нанесения покрытия. 3. Как культурные и традиционные аспекты могут повлиять на дизайн и подачу блюд? Приведите пример. 4. Каковы некоторые аспекты устойчивости и этики при разработке продуктов питания? Приведите не менее двух примеров. 5. Опишите недавнюю тенденцию или технику в дизайне и подаче блюд. Как его включить в меню? 6. Как эффективное общение и командная работа могут улучшить качество дизайна и подачи блюд? Приведите пример. 7. Какие существуют стратегии управления затратами при планировании меню? Приведите не менее двух примеров. 8. Как удовлетворенность клиентов и отзывы можно использовать для улучшения дизайна и подачи блюд? Приведите пример. 9. Какие меры безопасности и гигиены пищевых продуктов следует соблюдать при оформлении и подаче продуктов питания? Приведите не менее двух примеров. 10. Составьте меню для обеда из трех блюд, которое включает как минимум три принципа дизайна блюд и техники сервировки. Обоснуйте свой выбор.
2	Презентация	Предполагаемые темы: 1. Принципы дизайна продуктов питания: обзор 2. Методы покрытия и стили презентации 3. Культурное и традиционное влияние на дизайн продуктов питания

№ пп	Формы текущего контроля	Примеры типовых заданий
		<p>4. Устойчивое развитие и этические аспекты дизайна продуктов питания            5. Тенденции и приемы в современном дизайне и презентации продуктов питания            6. Эффективное общение и командная работа в сфере общественного питания            7. Стратегии управления затратами для планирования меню            8. Удовлетворенность клиентов и обратная связь в сфере общественного питания            9. Безопасность пищевых продуктов и гигиена в сфере общественного питания            10. Планирование и дизайн меню для особых мероприятий.</p> <p>Презентация должна содержать:            - толкование используемых терминов            - теоретическое обоснование выдвигаемых положений презентаций            - иллюстрации и инфографику            - выводы и предложения по практическому применению</p>

5.2. Критерии, шкалы оценивания текущего контроля успеваемости:

Наименование оценочного средства (контрольно-оценочного мероприятия)	Критерии оценивания	Шкалы оценивания	
		100-балльная система	Пятибалльная система
Устный опрос	Обучающийся активно участвует в дискуссии по заданной теме. В ходе комментариев и ответов на вопросы опирается на знания лекционного материала и знания из дополнительных источников. Использует грамотно профессиональную лексику и терминологию. Убедительно отстаивает свою точку зрения. Проявляет мотивацию и заинтересованность к работе.		5
	Обучающийся участвует в дискуссии по заданной теме, но в ходе комментариев и ответов на вопросы опирается в большей степени на остаточные знания и собственную интуицию. Использует профессиональную лексику и терминологию, но допускает неточности в формулировках.		4

Наименование оценочного средства (контрольно-оценочного мероприятия)	Критерии оценивания	Шкалы оценивания	
		100-балльная система	Пятибалльная система
	Обучающийся слабо ориентировался в материале, в рассуждениях не демонстрировал логику ответа, плохо владел профессиональной терминологией, не раскрывает суть в ответах и комментариях		3
	Обучающийся не участвует в дискуссии и уклоняется от ответов на вопросы.		2
Презентация	Обучающийся, в процессе доклада по презентации, продемонстрировал глубокие знания поставленной в ней проблемы, раскрыл ее сущность, инфографика выстроена логически последовательно, содержательно, приведенные иллюстрационные материалы поддерживали текстовый контент. При изложении материала студент продемонстрировал грамотное владение терминологией, ответы на все вопросы были четкими, правильными, лаконичными и конкретными.		5
	Обучающийся, в процессе доклада по презентации, продемонстрировал знания поставленной в ней проблемы, инфографика выстроена логически последовательно, но не в полной мере отражали содержание заголовков, приведенные иллюстрационные материалы не во всех случаях поддерживали текстовый контент, презентация не имела ярко выраженной идентификации с точки зрения единства оформления. При изложении материала студент не всегда корректно употреблял терминологию, отвечая на все вопросы, студент не всегда четко формулировал свою мысль.		4
	Обучающийся слабо ориентировался в материале, в рассуждениях не демонстрировал логику ответа, плохо владел профессиональной терминологией, не раскрывал суть проблем. Презентация была оформлена небрежно, иллюстрации не отражали текстовый контент слайдов.		3
	Обучающийся не выполнил задания		2

## 5.3. Промежуточная аттестация:

Форма промежуточной аттестации	Типовые контрольные задания и иные материалы для проведения промежуточной аттестации:
7 семестр	
Зачет	Зачет проходит в устной форме: - выполнение всех семестровых заданий.

## 5.4. Критерии, шкалы оценивания промежуточной аттестации учебной дисциплины/модуля:

Форма промежуточной аттестации	Критерии оценивания	Шкалы оценивания	
Наименование оценочного средства		100-балльная система	Пятибалльная система
Зачет: итоговый просмотр работ	Обучающийся знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.		зачтено
	Обучающийся не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.		не зачтено

### 5.5. Примерные темы курсовой работы

Курсовая работа не предусмотрена.

### 5.6. Система оценивания результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.

Форма контроля	100-балльная система	Пятибалльная система
Текущий контроль		
Разделы № 1		2 – 5
Устный опрос		2 – 5
Презентация		
Промежуточная аттестация устный опрос		отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно
<b>Итого за 7 семестр:</b> зачет		зачтено не зачтено

Полученный совокупный результат конвертируется в пятибалльную систему оценок в соответствии с таблицей:

100-балльная система	пятибалльная система
	зачет с оценкой/экзамен
	зачтено (отлично)
	зачтено (хорошо)
	зачтено (удовлетворительно)
	неудовлетворительно

## 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Реализация программы предусматривает использование в процессе обучения следующих образовательных технологий:

- групповые дискуссии;
- поиск и обработка информации с использованием сети Интернет;
- дистанционные образовательные технологии;
- использование на занятиях видеоматериалов и наглядных пособий.

## 7. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Практическая подготовка в рамках учебной дисциплины реализуется при проведении практических занятий, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также в занятиях лекционного типа, поскольку они предусматривают передачу учебной информации обучающимся, которая необходима для последующего выполнения практической работы.

## 8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов используются подходы, способствующие созданию безбарьерной образовательной среды: технологии дифференциации и индивидуального обучения, применение соответствующих методик по работе с инвалидами, использование средств дистанционного общения, проведение дополнительных индивидуальных консультаций по изучаемым теоретическим вопросам и практическим занятиям, оказание помощи при подготовке к промежуточной аттестации.

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса лицам с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения.

Учебные и контрольно-измерительные материалы представляются в формах, доступных для изучения студентами с особыми образовательными потребностями с учетом нозологических групп инвалидов:

Для подготовки к ответу на практическом занятии, студентам с ограниченными возможностями здоровья среднее время увеличивается по сравнению со средним временем подготовки обычного студента.

Для студентов с инвалидностью или с ограниченными возможностями здоровья форма проведения текущей и промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Промежуточная аттестация по дисциплине может проводиться в несколько этапов в форме рубежного контроля по завершению изучения отдельных тем дисциплины. При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Для осуществления процедур текущего контроля, успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся создаются, при необходимости, фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение дисциплины при обучении с использованием традиционных технологий обучения.

<p>Наименование учебных аудиторий, лабораторий, мастерских, библиотек, спортзалов, помещений для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования и т.п.</p>	<p>Оснащенность учебных аудиторий, лабораторий, мастерских, библиотек, спортивных залов, помещений для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования и т.п.</p>
<p>117997, г. Москва, Садовническая улица, дом 35, ауд. 163</p>	

Наименование учебных аудиторий, лабораторий, мастерских, библиотек, спортзалов, помещений для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования и т.п.	Оснащенность учебных аудиторий, лабораторий, мастерских, библиотек, спортивных залов, помещений для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования и т.п.
аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, по практической подготовке, групповых и индивидуальных консультаций	комплект учебной мебели, технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории: <ul style="list-style-type: none"> <li>– не менее 15 персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением,</li> <li>– графические планшеты,</li> <li>– принтер,</li> <li>– проектор и экран,</li> <li>– подключение к сети Интернет</li> <li>– wi-fi.</li> </ul>
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся
читальный зал библиотеки	<ul style="list-style-type: none"> <li>– компьютерная техника;</li> <li>подключение к сети «Интернет»</li> </ul>

Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины при обучении с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Необходимое оборудование	Параметры	Технические требования
Персональный компьютер/ноутбук/планшет, камера, микрофон, динамики, доступ в сеть Интернет	Веб-браузер	Версия программного обеспечения не ниже: Chrome 72, Opera 59, Firefox 66, Edge 79, Яндекс. Браузер 19.3
	Операционная система	Версия программного обеспечения не ниже: Windows 7, macOS 10.12 «Sierra», Linux
	Веб-камера	640x480, 15 кадров/с
	Микрофон	любой
	Динамики (колонки или наушники)	любые
	Сеть (интернет)	Постоянная скорость не менее 192 кБит/с

Технологическое обеспечение реализации программы осуществляется с использованием элементов электронной информационно-образовательной среды университета.

## 10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

№ п/п	Автор(ы)	Наименование издания	Вид издания (учебник, УП, МП и др.)	Издательство	Год издания	Адрес сайта ЭБС или электронного ресурса (заполняется для изданий в электронном виде)	Количество экземпляров в библиотеке Университета
10.1 Основная литература, в том числе электронные издания							
1	Сандра Салманджи	«Искусство сервировки: методы и идеи для творческой презентации еды»		Page Street Publishing	2017		
2	Фрэнки Ансуорта	«Новое искусство кулинарии: современное руководство по приготовлению и оформлению вкусной еды»		DK	2017		
3	Бердяев Н.	Творчество и объективизация	Сборник статей	Мн.: Медиум	1995		
10.2 Дополнительная литература, в том числе электронные издания							
1	Михайлов С., Михайлова А.	История дизайна	Учебник	М. : Союз дизайнеров России	2004		
2	Гройс Б.	Комментарии к искусству	Сборник текстов	М: Изд-во Художественный журнал	2003		
10.3 Методические материалы (указания, рекомендации по освоению дисциплины (модуля) авторов РГУ им. А. Н. Косыгина)							



1	Зырина М.А., Волкодаева И.Б.	Специфика теории и практики написания научного труда в области дизайна	Учебно-методи ческое пособие	М.: РГУ им. А.Н. Косыгина	2020		5
---	---------------------------------	---	---------------------------------	------------------------------	------	--	---

## 11. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

1.1. Ресурсы электронной библиотеки, информационно-справочные системы и профессиональные базы данных:

№ пп	Электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы
1.	ЭБС «Лань» <a href="http://www.e.lanbook.com/">http://www.e.lanbook.com/</a>
2.	«Znanium.com» научно-издательского центра «Инфра-М» <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
3.	Электронные издания «РГУ им. А.Н. Косыгина» на платформе ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
4.	ЭБС «ИВИС» <a href="http://dlib.eastview.com/">http://dlib.eastview.com/</a>
Профессиональные базы данных, информационные справочные системы	
1.	Scopus <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a> (международная универсальная реферативная база данных, индексирующая более 21 тыс. наименований научно-технических, гуманитарных и медицинских журналов, материалов конференций примерно 5000 международных издательств);
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <a href="https://elibrary.ru">https://elibrary.ru</a> (крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования);

1.2. Перечень программного обеспечения

№п/п	Программное обеспечение	Реквизиты подтверждающего документа/ Свободно распространяемое
1.	Windows 10 Pro, MS Office 2019	контракт № 18-ЭА-44-19 от 20.05.2019
2.	PrototypingSketchUp: 3D modeling for everyone	контракт № 18-ЭА-44-19 от 20.05.2019
3.	V-Ray для 3Ds Max	контракт № 18-ЭА-44-19 от 20.05.2019

**ЛИСТ УЧЕТА ОБНОВЛЕНИЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ**

В рабочую программу учебной дисциплины/модуля внесены изменения/обновления и утверждены на заседании кафедры:

<b>№ пп</b>	<b>год обновления РПД</b>	<b>характер изменений/обновлений с указанием раздела</b>	<b>номер протокола и дата заседания кафедры</b>