

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая
школа гастрономии от INSTITUT
PAUL BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая школа
гастрономии от INSTITUT PAUL
BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ДИЗАЙН
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
АРХИТЕКТУРА И ДИЗАЙН**

Дисциплина Б1.В.05.01 ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ДИЗАЙН
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
Архитектура и дизайн

Направление подготовки /
специальность _____

Направленность
(профиль) _____

Форма обучения очная

Год набора 2021

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования с учетом профессиональных стандартов по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.33 "Высшая школа гастрономии от INSINUTUT PAUL BOCUSE"

очная форма подготовки

2021 год набора

Программу
составили

Баранова Г. П.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

формирование у студентов представления о деятельности руководителя ресторана обо всем спектре современного оборудования и технологиях, подходах к проектированию и организации рабочего пространства и оформления помещения; правильном подборе мебели и создании эффектного интерьера, сервировки и униформы персонала, согласно общей гармоничности оформленного помещения.

Слушатель

получит общее представление о развитии архитектуры и современных направлениях дизайна,

научится создавать креативные концепции уютных интерьеров и эффектных экстерьеров для ресторанов, баров и клубов,

изучит особенности использования форм, цветов и материалов в ресторанной индустрии,

узнает о потенциальных возможностях современных средств оформления помещений для решения маркетинговых задач;

получит знания о новых технологиях и разработках, применяемых при производстве мебели, предметах сервировки для предприятий гостеприимства;

выработает практические навыки по анализу потенциальной группы потребителя и выбору направления стилового направления для оформления предприятия

1.2 Задачи изучения дисциплины

научиться создавать креативные концепции уютных интерьеров и эффектных экстерьеров для ресторанов, баров и клубов,

изучить особенности использования форм, цветов и материалов в ресторанной индустрии,

узнать о потенциальных возможностях современных средств оформления помещений для решения маркетинговых задач;

получить знания о новых технологиях и разработках, применяемых при производстве мебели, предметах сервировки для предприятий гостеприимства;

выработать практические навыки по анализу потенциальной группы потребителя и выбору направления стилового направления для оформления предприятия.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	1 (36)	1 (36)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	0,5 (18)	0,5 (18)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Особенности дизайна ресторанов.	0	0	0	0	
2	Стили и направления в архитектуре древних времён до 20 века.	2	5	0	4	
3	интерьера от Ампира до наших дней	2	4	0	4	
4	Основы колористики.	2	4	0	4	
5	Кулинарный дизайн, фудстилинизм.	2	4	0	4	
6	Объекты дизайна в ресторане.	2	4	0	4	
Всего		10	21	0	20	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1		0	0	0
2	2		2	0	0
3	3		2	0	0
4	4		2	0	0

5	5		2	0	0
6	6		2	0	0
Всего			10	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1		0	0	0
2	2		5	0	0
3	3		4	0	0
4	4		4	0	0
5	5		4	0	0
6	6		4	0	0
Всего			21	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)