

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.18 Проектирование гостиничных и ресторанных
КОМПЛЕКСОВ

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

Красноярск 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.техн.наук, Доцент, Сергачева Ольга Матвеевна

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования гостиниц, сформировать профессиональные компетенции, связанные с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» решаются следующие задачи: ознакомить с порядком и организацией проектирования предприятий гостиничной деятельности; с современными методами проектирования гостиничной деятельности; дать сведения о нормативно-технической базе проектирования гостиничной деятельности; ознакомление с принципами размещения и требованиями к зданиям гостиниц.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-5: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	
ПК-5.1: Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности	классификацию и типологию гостиниц и других средств размещения; принципы, требования и характеристики планировочных решений отдельных служб гостиничных предприятий определять главные принципы классификации гостиничных предприятий; обосновывать планировочные решения структурных служб гостиничных предприятий содержанием характеристик типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании

ПК-5.2: Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	принципы проектирования, основные понятия о проекте, исходные данные для проектирования; требования нормативной документации объемно-пространственных решений гостиничных и ресторанных комплексов использовать систему конкретных методов и приемов разработки проекта; использовать нормативную базу проектирования; определять площади помещений и здания гостинично-ресторанных комплексов нормативной документацией для проектирования гостиничных и ресторанных комплексов;
	технологией и методами определения площадей помещений гостинично-ресторанных комплексов

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=32136>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Основы проектирования. Понятие и этапы проектирования									
	1. Конструктивные элементы зданий. Классификация зданий и требования к ним	2							
	2. Составление задания на проектирование			2					
	3. Определение функциональной структуры гостиничного комплекса			2					
	4. Основы проектирования. Понятие и этапы проектирования							20	
2. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостинично-ресторанных комплексов									
	1. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостинично-ресторанных комплексов. Дизайн проектирование	2							
	2. Разработка генерального плана гостиничного предприятия			4					

3. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостинично-ресторанных комплексов							40	
3. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий гостиниц								
1. Проектирование помещений вестибюльной группы гостиницы, коридоров, лестниц, лифтов. Проектирование жилой части гостиницы	2							
2. Проектирование помещений дополнительного обслуживания, административно-бытовых и технических помещений гостиницы	2							
3. Планировочная организация гостиничных номеров. Подбор мебели, сантехнического оборудования, инвентаря для оснащения гостиничных номеров			2					
4. Подбор конструктивных элементов здания гостиницы, материалов для отделки			2					
5. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий гостиниц							35	
6. Контрольная работа							20	
7. Курсовая работа							36	
Всего	8		12				151	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Тимофеева Е. С., Коломоец С. А. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
2. Гельфонд А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
3. Истомина С. А., Жуковская Д. С. Архитектурно-дизайнерское проектирование. Часть 3. Гостиница. Предприятие питания: учебное пособие [для студентов напр. 07.03.03 «Дизайн архитектурной среды»] (Красноярск: СФУ).
4. Ушаков Р. Н., Авилова Н. Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
5. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания(Санкт-Петербург: Интермедия).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. 1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
2. 2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;

3. 3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>;
4. 4 Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>;
5. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>;
6. 6 База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,
№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,
доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран
настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для
проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi,
ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий
семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных
консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,
доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное
крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук
Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,
доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma
DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт.,
концентратор Ascorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.