

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

2020

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	демонстрирует знания классификации и типологии гостиниц и других средств размещения; принципы, требования и характеристики планировочных решений отдельных служб гостиничных предприятий определяет главные принципы классификации гостиничных предприятий; обосновывает планировочные решения структурных служб гостиничных предприятий демонстрирует владение содержанием характеристик типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании

ПК-5.2: Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	демонстрирует знания принципов проектирования, основных понятий о проекте, исходных данных для проектирования; требований нормативной документации объемно-пространственных решений гостиничных и ресторанных комплексов использует систему конкретных методов и приемов разработки проекта; использует нормативную базу проектирования; определяет площади помещений и здания гостинично-ресторанных комплексов демонстрирует владение 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)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				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						
		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						
		2. Разработка генерального плана гостиничного предприятия				4					

3. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостинично-ресторанных комплексов							35	
3. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий гостиниц								
1. Проектирование помещений вестибюльной группы гостиницы, коридоров, лестниц, лифтов. Проектирование жилой части гостиницы	2	2						
2. Проектирование помещений дополнительного обслуживания, административно-бытовых и технических помещений гостиницы	2	2						
3. Проектирование помещений ресторанной службы гостиницы	2	2						
4. Планировочная организация гостиничных номеров. Подбор мебели, сантехнического оборудования, инвентаря для оснащения гостиничных номеров			4					
5. Подбор конструктивных элементов здания гостиницы, материалов для отделки			2					
6. Разработка интерьера гостинично-ресторанного комплекса			2					
7. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий гостиниц							35	
8. Контрольная работа							19	
9. Курсовая работа							36	
Всего	10	10	16				145	

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)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.